

SECONDI PIATTI

# Cinghiale con verza e castagne

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



## INGREDIENTI

CINGHIALE 1 kg  
CASTAGNE 400 gr  
CAVOLO VERZA 400 gr  
PATATE 300 gr  
CIPOLLE 100 gr  
POMODORI 200 gr  
CIPOLLINE 200 gr  
VINO ROSSO ½ l  
BRODO DI CARNE  
ALLORO 1 foglia  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il cinghiale a pezzi e conditelo con vino rosso, aglio schiacciato, alloro, sale e pepe. Lasciatelo marinare per 3 ore.



- 2 Mettete la cipolla, l'aglio tritato e l'olio in una pentola e lasciate soffriggere per 5 minuti.

Nel frattempo riprendete la carne dalla marinata e fatela soffriggere leggermente in olio.

Aggiungete alla pentola con il soffritto le cipolline, il cinghiale, i pomodori tagliati e senza pelle, il condimento del cinghiale e lasciate cuocere per 50 minuti aggiungendo il vino della marinata e il brodo di carne.





3 Cuocete la verza e le patate con la buccia e bollite le castagne, unte il tutto e servite.

