

SECONDI PIATTI

Cinghiale in civet

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [130 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
TIMO 1 rametto
SALVIA 3 foglie
ROSMARINO ½ rametti
CHIODI DI GAROFANO 4
CANNELLA 1 pizzico
BRODO DI CARNE 300 ml
VINO ROSSO 1 l
BRANDY 1 bicchierino
ACETO DI VINO ROSSO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
125 gr
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne di cinghiale a pezzi e mettetela a marinare con mezzo litro di vino, l'aceto, le erbe aromatiche, i chiodi di garofano e la cannella.



- 2 Lasciate nella marinata per una notte.

Scolate e asciugate la carne. Mettete in una casseruola l'olio e rosolate a fuoco vivo la carne con le verdure tagliate a pezzi, le erbe aromatiche e il brandy.



3 Aggiungete poco alla volta il vino della marinata, coprite con il brodo, salate e cuocete a fuoco lento per oltre 2 ore.



4 Passate il fondo di cottura, unitelo alla carne e servite ben caldo con la polenta.