

SECONDI PIATTI

Corona di polenta allo spezzatino di funghi e cinghiale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 kg di cinghiale
1 kg di funghi di ferla (o finferli)
polenta
2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
passata di pomodoro
1 cipolla
1 spicchio d'aglio
olio extravergine d'oliva
brodo caldo
sale
pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Saltare in olio la cipolla e uno spicchio d'aglio ed i funghi di ferla.



2 Tagliare a pezzi la polpa di cinghiale e rosolarla coi funghi, iniziando ad aggiustar di sale e pepe nero.





3 Insaporire con due cucchiaini di concentrato di pomodoro e, quando si è sciolto, unire abbondante passata a crudo e un mestolo di brodo caldo.





4 Incoperchiare e far cuocere per due ore a fiamma bassa. Nel frattempo, preparare la polenta.





5 Servire tutto ben caldo.



