

PRIMI PIATTI

Gnocchetti ai pioppini e cinghiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



salvia
alloro
maggiorana
timo.

PREPARAZIONE

1 Pulire i pioppini e saltarli in padella con uno spicchio d'aglio.

Nel frattempo che i funghi cuociono, cuocere le patate a vapore, scolarle, sbucciarle e passarle al passapatate.



2 Togliere l'aglio e frullare a crema i funghi e unirli alle patate insieme ad un tuorlo, una grattatina di noce moscata, un fiocchetto di burro, il parmigiano grattugiato, poca maggiorana tritata fine e farina setacciata (la quantità della farina dipende dalla qualità ed età delle patate). Impastare il tutto.



- 3 Lavorando l'impasto con le mani bene infarinate, formare dei cilindri e passarli al rigagnocchi o sui rebbi di una forchetta.

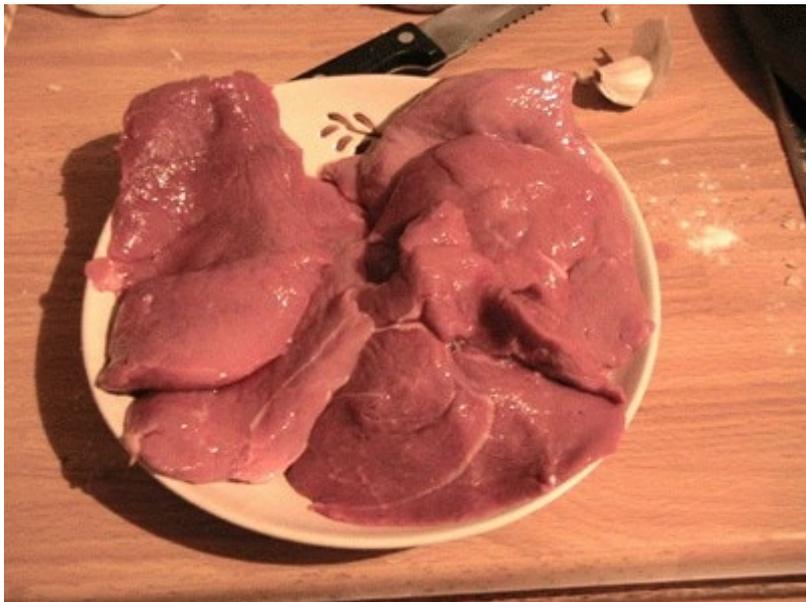


- 4 Formare gli gnocchetti e metterli sui vassoi infarinati o su una tovaglia infarinata.



- 5 Prendere un cosciotto di cinghiale, tagliare delle fette alte circa 1 cm e metterle a marinare per almeno una notte con del vino rosso robusto, carota, cipolla, sedano, bacche di ginepro, chiodi di garofano, salvia, alloro, maggiorana e timo.

Scolare la carne dalla marinata filtrando e conservando la marinata stessa.



- 6 Tagliare la carne a tocchetti con il coltello e metterla in una padella a fuoco medio per farle emettere tutta l'acqua.



- 7 Togliere il cinghiale dalla padella, mettere a soffriggere con dell'olio extravergine di oliva una carota a cubettini, del sedano, della cipolla, salvia alloro maggiorana, timo e 3 bacche di ginepro.



- 8 Aggiungere il vino filtrato della marinata e lasciarlo evaporare quasi del tutto.



- 9 Coprire con della passata e cuocere con il coperchio a fuoco basso per almeno 3 ore, mescolando perchè non si attacchi e aggiungendo del brodo ove ce ne fosse necessità.



- 10 Mettere a bollire gli gnocchi e appena salgono in superficie, toglierli con una schiumarola e saltarli velocemente in padella con il sugo di cinghiale.

