

PRIMI PIATTI

Pappardelle al sugo di cinghiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [40 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 400 g di pomodori pelati
- 200 g polpa di cinghiale macinata
- 4 spicchi aglio
- 1 costa di sedano
- 2 chiodi garofano
- 2 foglie alloro
- 1 rametto rosmarino
- 1 cipolla
- 1 carota
- vino rosso
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

1 Lavate bene gli odori e tritateli lasciando interi gli spicchi d'aglio e le foglie d'alloro.

Trasferite in un tegame e rosolate con un po' d'olio.



2 Quando il soffritto avrà preso colore, aggiungete la carne e, mescolando, lasciatela insaporire.

Salate, pepate e, dopo qualche minuto, bagnate con il vino rosso e lasciate evaporare.



3 Versate nel tegame anche i pelati, schiacciati con una forchetta, cuocete a fiamma molto moderata per circa 2 ore, bagnando con poco brodo caldo per evitare che il sugo si

asciughi.



4 Nel frattempo, preparate le pappardelle.



5 Lessate le pappardelle e conditele con il sugo di cinghiale appena preparato.

