

PRIMI PIATTI

# Pappardelle al sugo di cinghiale

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [50 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 3 ORE DI MARINATURA

---



## INGREDIENTI

PAPPARDELLE 400 gr  
POLPA DI CINGHIALE 800 gr  
CAROTE 1  
SEDANO 1 costa  
CIPOLLE 1  
ROSMARINO 1 rametto  
SALVIA 2 foglie  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da tè  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
SALSA DI POMODORO PRONTA 100 gr  
VINO ROSSO 1 l  
BRANDY 1 bicchierino  
PANNA 100 ml  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Mettete a marinare il cinghiale per 3 ore con il vino, la carota, il sedano, la cipolla, il rosmarino, la salvia, l'aglio, il brandy, le bacche di ginepro e un po' d'olio.



- 2 Scolate la carne e macinatela con tutti gli ingredienti della marinata ben scolati.

In una padella fate soffriggere, in un po' d'olio, l'aglio e il peperoncino. Aggiungete la carne e gli odori macinati.



3 Quando saranno ben rosolati aggiungete metà della marinata e fate cuocere per circa 30 minuti.



4 Aggiungete il pomodoro e regolate di sale.



5 Portate a cottura, aggiungete la panna e le pappardelle lessate.



6 Mantecate bene le pappardelle nel sugo ed impiattate spolverizzando un po' di prezzemolo tritato su ciascun piatto.