

PRIMI PIATTI

Pappardelle con il cinghiale

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se avete voglia di provare un primo piatto rustico saporito e che sia ben gradito a tutti, vi proponiamo la ricetta delle **pappardelle con il cinghiale**. Spesso infatti si vuol portare in tavola dei grandi classici da ristorante ma non si sa bene come si fanno o quali sono i piccoli trucchetti per farli in maniera ottima. Ecco seguendo i nostri consigli riuscirete di certo a fare questo primo piatto in maniera eccezionale! E se vi piace questo tipo di carne, vi consigliamo di realizzare anche il cinghiale alla [cacciatora](#), buonissimo!

Se amate i piatti tipici regionali, abbiamo realizzato per voi una sezione speciale con le [ricette toscane!](#)

INGREDIENTI

PAPPARDELLE 500 gr

POLPA DI CINGHIALE 500 gr

CIPOLLE ½

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LARDO DI MAIALE 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola

VINO BIANCO ½ bicchieri

PASSATA DI POMODORO 250 gr

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta delle pappardelle con il cinghiale, lavate la polpa di cinghiale e tagliatela a dadini.

Tritate la cipolla, il prezzemolo ed il lardo. In un tegame fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in un tegame e fatevi rosolare il trito di verdure con il lardo, quando è ben rosolato aggiungete il cinghiale.



2 Quando anche la carne sarà ben rosolata, sfumate con il vino bianco e lasciate che evapori.



3 Unite quindi al tegame il pomodoro, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa un paio d'ore.



4 Quando il ragù è pronto cuocete le pappardelle al dente in abbondante acqua salata.

Scolate la pasta e conditela con il sugo di cinghiale, spolverizzate con del prezzemolo tritato: le pappardelle con il cinghiale sono pronte per essere servite in tavola.

CONSIGLIO

Quale altro tipo di pasta potrei utilizzare?

La pasta fresca ci sta benissimo, ma anche quella corta rigata si sposa perfettamente.

È difficile realizzare le pappardelle in casa?

No, segui la nostra [ricetta](#).