

SECONDI PIATTI

## Scottiglie di cinghiale

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 150 min    COSTO:

elevato    REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



### INGREDIENTI

CINGHIALE 1,5 kg  
CIPOLLE grande - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
TIMO 1 rametto  
PEPERONCINI PICCANTI ½  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
BRODO DI CARNE 1 mestolo  
POMODORI 700 gr  
VINO ROSSO 2 bicchieri  
PANE CASERECCIO per accompagnare -

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate la polpa di cinghiale in dadini di 3 cm di lato. Tritate molto fini la cipolla, l'aglio, il

prezzemolo, il basilico, il timo fresco ed un pezzetto di peperoncino.

Fate scaldare l'olio extravergine in un tegame di terracotta, mettetevi il trito e fatelo rosolare a fuoco bassissimo per circa 20 minuti; quando ha preso colore, mettetevi la carne, alzate appena il fuoco e fatela leggermente rosolare.



- 2** Aggiungete il mestolo di brodo e cuocete a fuoco molto basso, coperto per circa 1 ore, inumidendo appena col brodo se sta per attaccarsi.



- 3** A questo punto aggiungete i pomodorini da salsa ben maturi spezzettati, alzate un po' il fuoco, salate, aggiungete un pezzetto di peperoncino se lo volete più piccante e cuocete coperto ancora per un'ora.



4 Aggiungete i bicchieri di vino rosso, scoprite e date ancora 1/2 ora di cottura.



5 Il sugo deve risultare abbondante e non densissimo. A fine cottura, mettete nei piatti fondi individuali alcune fette di pane rustico, abbrustolito e strofinato con aglio e versatevi sopra la scottiglia di cinghiale calda.