

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.