

SECONDI PIATTI

## Spezzatino di cinghiale di Paoletta 1973

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



### INGREDIENTI

polpa di cinghiale  
vino rosso  
1 scatola di pelati  
rosmarino  
aglio  
olio  
carote  
sedano  
cipolla  
5-6 grani di chiodi di garofano  
rosmarino  
salvia  
maggiorana  
sale  
pepe.

# PREPARAZIONE

**1** Prendere la polpa di cinghiale e farla marinare tutta notte con vino rosso, rosmarino e aglio.

L'indomani, sgocciolare la carne dalla marinata.

Far scaldare dell'olio in una pentola di coccio, aggiungervi l'aglio, le carote, il sedano e la cipolla.



**2** Rosolare il tutto, quindi unirvi i bocconi di cinghiale e far rosolare anch'essi.

Sfumare, a questo punto, con un goccio di vino rosso, aggiungere sale, pepe, chiodi di garofano, rosmarino, salvia e maggiorana legati insieme con uno spago e una scatola di pelati sgocciolata.



3 Incoperchiare e cuocere per circa 2 ore e 1/2.



4 Accompagnare con patate al forno e polenta.

