

SECONDI PIATTI

Spezzatino di cinghiale di jmonica2007

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1 kg di polpa di cinghiale
1 l circa di passata di pomodoro
vino rosso
olio d'oliva
2-3 spicchi d'aglio
2 rametti di rosmarino
1 costa di sedano
1 pezzo di carota
6 foglie d'alloro
2 foglie di salvia
4-5 bacche di ginepro
pepe
2-3 chiodi di garofano
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa mettere la polpa a pezzi molto grossi in una ciotola alta e capiente, unire l'aglio in camicia schiacciato, il rosmarino, l'alloro, la salvia, le bacche di ginepro, i chiodi di garofano, il sedano, la carota, un po' di sale e una macinata di pepe ed, infine, coprire con abbondante vino e poca acqua.



- 2 Mescolare un po' con le mani, coprire e lasciare marinare per 20/24 ore. Questa è un'operazione indispensabile per la buona riuscita del piatto, perchè così la carne perde l'odore di selvatico forte.
Passato il tempo della marinatura, sgrassare la carne e tagliarla a spezzatino.



- 3** Intanto, mettere a soffriggere 1/2 spicchio d'aglio in un po' d'olio in una casseruola alta e, quando l'olio è a temperatura, aggiungere la carne.
Aggiungere 2-3 foglie di alloro e un rametto di rosmarino.



- 4** Mescolare il tutto per non farlo attaccare.
Dopo un po' si noterà che la carne avrà rilasciato l'acqua, aspettare che si ritiri e versarvi un mezzo bicchiere di vino rosso, salare e pepare.



- 5 Evaporato il vino, aggiungere la passata di pomodoro e portare a bollore, quindi abbassare e far cuocere per un paio d'ore.



- 6 Salare e pepare anche il sugo e, all'occorrenza, aggiungere un po' d'acqua alla cottura per non far asciugare troppo il sugo.

