

SECONDI PIATTI

# Cinghiale alla Ramsay

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 40 min    COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Chi di voi è appassionato di programmi di cucina molto probabilmente avrà visto cucinare questa ricetta dallo chef famoso. Bene, noi di Cookaround abbiamo voluto ripetere l'impresa e cucinare il cinghiale alla Ramsay e senza falsa modestia possiamo dire di aver raggiunto ottimi risultati. Provate questa ricetta e vedrete che il risultato è da grandi cuochi!

Provate questa ricetta e fateci sapere com' andata!

## INGREDIENTI

CINGHIALE fette ottenute dal coscio - 600 gr  
CIPOLLA 1  
CHIODI DI GAROFANO 4  
AGLIO spicchio - 1  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola  
FOGLIE DI ALLORO 1  
SALE

## INGREDIENTI PER LA SALSA

CIPOLLA piccola - 1  
GOLDEN SYRUP 80 gr  
SENAPE 40 gr  
ACETO DI MELE 50 ml  
SALSA PICCANTE 1 cucchiaino da tavola  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

# PREPARAZIONE

- 1** Quando volete realizzare il cinghiale alla ramsay mettete in una pentola colma di acqua una cipolla intera sbucciata, i chiodi di garofano, l'alloro, il concentrato di pomodoro e l'aglio; portate a bollore ed unite le fette di carne di cinghiale. Lasciate cuocere per circa 25 minuti il tempo può variare in base allo spessore della carne che deve risultare tenera.
- 2** Nel frattempo preparate la salsa: preparate un trito abbastanza fine con la cipolla. Versate in una padella un giro d'olio extravergine d'oliva e, lasciatelo scaldare. Appena l'olio avrà preso calore, aggiungete nella padella il trito di cipolla, unite un goccio di acqua per facilitare la stufatura, abbassate il fuoco al minimo e, aggiungete in padella il golden syrup, la senape, la salsa piccante e l'aceto di mele. Amalgamate il tutto e fate addensare leggermente.
- 3** Trascorso il tempo di cottura del cinghiale passate le fette di carne in poca salsa appena preparata, quindi passatele pochi minuti sulla griglia rovente regolate di sale.

Servite nappando la carne con la rimanente salsa.