

SECONDI PIATTI

# Cinghiale con le olive

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



**Cinghiale con le olive:** una ricetta questa molto gustosa, un secondo piatto di carne buono e facilissimo da fare. Resta umido al punto giusto e di certo vi piacerà. Le olive poi danno una marcia in più al piatto stesso che sarà una vera e propria esplosione di gusto e sapore!

## INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 1 kg  
OLIVE NERE denocciolate - 4 cucchiai da tavola  
CIPOLLA 1  
ROSMARINO 1 rametto  
FOGLIE DI SALVIA 6  
VINO ROSSO ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiai da tavola  
SALE

## PER LA MARINATURA

VINO ROSSO bottiglia - 1  
COSTE DI SEDANO 2  
CIPOLLA 1  
CAROTA 1  
SPICCHI DI AGLIO 2  
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da tavola  
PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaio da tavola

# PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il cinghiale con le olive, mettete a marinare il giorno precedente il cinghiale nella seguente maniera: mettete all'interno di una pirofila la polpa di cinghiale, aggiungete alla carne, le bocche di ginepro e il pepe in grani, gli spicchi d'aglio, le coste di sedano, la cipolla e la carota divise in quattro parti, poi versate sopra la carne il vino rosso e, coprite la pirofila, con della pellicola trasparente, lasciate marinare per 24 ore.



- 2** Il giorno successivo versate all'interno di una casseruola antiaderente dai bordi alti, un giro d'olio extravergine d'oliva.

Tagliate a fette la cipolla e aggiungetela nella casseruola.



- 3** Aromatizzate il soffritto con un rametto di rosmarino e con delle foglie di salvia, accendete il fuoco e lasciate stufare la cipolla a fuoco basso.

Nel frattempo prendete la polpa di cinghiale messo a marinare il giorno precedente e,

tagliatelo a pezzi di dimensioni il più possibile uguali, in modo tale da ottenere una cottura uniforme.



- 4 Una volta che la cipolla si sarà stufata, aggiungete nella casseruola i bocconcini di cinghiale e, a fiamma medio alta, fate rosolare bene la carne da tutti i lati.







**5** Quando la carne si sarà bene rosolata, aggiungete nella casseruola la metà delle olive nere denocciolate, insieme al liquido della marinatura filtrata e, a mezzo bicchiere di vino rosso.





**6** Coprite e lasciate cuocere per circa 1 ora e mezza.

Durante il tempo indicato controllate di tanto in tanto che la carne non si asciughi troppo, in tal caso aggiungete poca acqua, oppure brodo.



**7** Trascorso il tempo necessario di cottura, unite nella casseruola le restanti olive denocciolate, lasciate insaporire per qualche istante, quindi servite.

