

SECONDI PIATTI

Cinghiale in umido: un classico intramontabile della cucina toscana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [elevato](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

NOTE: *4 ORE DI MARINATURA*



Un **piatto di selvaggina** dal gusto intenso: Il **cinghiale in umido** è una ricetta tradizionale perfetta per chi ama i sapori decisi. Scopri i passaggi per preparare un [secondo piatto](#) unico.

RAMETTO DI ROSMARINO 2

CHIODI DI GAROFANO 4

FOGLIE DI ALLORO 2

FOGLIE DI SALVIA 4

COME SI FA IL CINGHIALE IN UMIDO IN BIANCO

- 1 Metti la carne di cinghiale in una pirofila. Aggiungi il vino bianco, le foglie di salvia, alloro, i rametti di rosmarino, i chiodi di garofano e le bacche di ginepro. Copri la pirofila con pellicola trasparente e lascia macerare per almeno 4 ore.





2 Togli la carne dal liquido di marinatura, scolala e tienila da parte



3 Trita finemente sedano, cipolla, carota e aglio





- 4 Versa un filo d'olio in una padella capiente, aggiungi le verdure tritate e rosolale a fuoco medio. Quando le verdure sono ben dorate, aggiungi la carne di cinghiale e continua a rosolare per qualche minuto.



5 Versa il vino bianco nella padella e lascia evaporare. Aggiusta di sale e pepe, poi aggiungi

le bacche di ginepro, le foglie di salvia e i rametti di rosmarino



- 6** Bagna la carne con il brodo di carne e cuoci a fuoco basso con il coperchio per circa 2 ore. Controlla la cottura e aggiungi altro brodo, se necessario.





7 Quando la carne è cotta e morbida, servila ben calda, accompagnata da un contorno a piacere.



COME PREPARARE IL CINGHIALE IN UMIDO PERFETTO A CASA

La ricetta del cinghiale in umido è un caposaldo della cucina tradizionale italiana, particolarmente popolare in Toscana. Grazie alla marinatura con erbe aromatiche e una cottura lenta, questo piatto esalta il sapore deciso della carne di cinghiale, rendendolo tenero e saporito. Perfetto per le giornate più fredde, si abbina meravigliosamente con polenta o pane rustico.

TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

Marinatura perfetta: Marinare il cinghiale per almeno 4 ore aiuta a smorzare il sapore selvatico. Usa erbe fresche e vino bianco di qualità.

Controllo della cottura: Durante la cottura, aggiungi brodo caldo per mantenere la carne morbida e saporita.

Riduzione dello spreco: Se avanza del cinghiale, utilizzalo per preparare un ragù bianco ideale per condire tagliatelle o gnocchi.

COME CONSERVARE IL CINGHIALE IN UMIDO

Puoi conservare il cinghiale in umido in frigorifero per 3-4 giorni in un contenitore ben sigillato. In alternativa, congelalo per un massimo di 3 mesi. Per scongelarlo, trasferiscilo in frigorifero la sera prima e riscaldalo a fuoco basso.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Ragù di cinghiale: Una ricetta perfetta per condire tagliatelle fresche.

Cinghiale alla cacciatora: Un'altra ricetta di selvaggina dal sapore intenso e ricco.

Spezzatino di manzo: Un'alternativa più delicata ma altrettanto gustosa.

Zuppa di legumi e cereali: Una minestra rustica che si abbina bene ai sapori del cinghiale.