

SECONDI PIATTI

Cinghiale in umido in bianco

di: *Cookaround*

DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: *4 ORE DI MARINATURA*



Se amate i secondi piatti gustosi e dal gran carattere, il **cinghiale in umido in bianco** è proprio ciò che fa per voi! Una ricetta semplicissima però ricca di sapore. La ricetta del cinghiale in umido è per sé molto semplice e il segreto per farlo buonissimo sta tutto nella marinatura. Il risultato è molto saporito e non scontato!

Seguite i nostri consigli e questo secondo con il cinghiale verrà ottimo!

ALLORO 1 foglia

CHIODI DI GAROFANO 4 bacche

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare il cinghiale in umido in bianco, per prima cosa: preparate una bella pentola di brodo di carne.

Prendete la polpa di cinghiale e tagliatela a cubetti, eliminate il grasso in eccesso.

2 Trasferite la carne in un recipiente delle giuste dimensioni ed unite il ginepro, l'alloro, la salvia, il rosmarino, i chiodi di garofano ed il vino bianco. Coprite il recipiente con la pellicola trasparente e, lasciate marinare la carne per almeno 4 ore.

Trascorso il tempo indicato, togliete la carne dalla marinata.

3 Preparate un soffritto di sedano, carota e cipolla tagliati a dadini. Versate all'interno di una casseruola un giro d'olio extravergine d'oliva, accendete il fuoco e lasciate scaldare l'olio, unite nella casseruola il soffritto appena preparato, insieme agli spicchi d'aglio; fate soffriggere brevemente.

4 Unite al soffritto la carne e, lasciatela rosolare a fiamma viva. Sfumate la carne con il vino bianco e, sempre a fiamma vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino.

5 Unite nella casseruola: il ginepro, il rosmarino, la salvia e, lasciate aromatizzare bene il

tutto. Bagnate con il brodo caldo e, proseguite la cottura. Se necessario insaporite con un pizzico di sale, spolverate con una macinata di pepe, coprite e lasciate cuocere a fuoco basso per circa 1 ora e 30 minuti, o fino a che la carne risulti tenera; mantenete umida la carne con il brodo, ogni qual volta sia necessario.

6 Il cinghiale in umido in bianco è pronto per essere servito.