

SECONDI PIATTI

Peposo di cinghiale

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

DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Avete mai sentito parlare del peposo? Si tratta di uno spezzatino di manzo fatto cuocere lungamente con del vino rosso e una quantità di pepe degna di nota!

In questo caso questo famoso piatto, tipico dell'Impruneta, è stato rivisitato utilizzando il cinghiale al posto del manzo.

Essendo quest'ultima una carne che necessita di cotture lunghe ed in umido, non vi sorprenderà l'ottima riuscita del piatto anche con l'uso del cinghiale. Seguite le istruzioni di Luca Pappagallo per la sua preparazione.

INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 600 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
FAGIOLI BIANCHI lessi per contorno -

INGREDIENTI PER LA MARINATA

SPICCHI DI AGLIO 6
PEPE MISTO o nero in grani - 6 cucchiari da
tè
VINO ROSSO 500 ml

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare questa semplicissima ricetta del peposo di cinghiale, prendete la polpa di cinghiale e tagliatela a cubettoni regolari, in maniera tale da avere una cottura omogenea della carne.



- 2 Mettete la carne di cinghiale all'interno di un pirefila e aggiungete da prima, gli spicchi d'aglio sbucciati, il pepe misto o nero in grani, dopodichè versate sulla carne il vino rosso.

Mescolate la carne in maniera tale da farla insaporire bene con la marinata, quindi coprite la pirefila e lasciate marinare per circa 2-3 ore, maggiore sarà il tempo di marinatura, migliore sarà il risultato finale.



3 Trascorse 3 ore di marinatura della carne, scaldate l'olio extravergine d'oliva in una

casseruola adatta per le lunghe cotture, ideale una casseruola di terracotta o in ghisa. Lasciate scaldare l'olio qualche istante, dopo di che aggiungete la carne nella casseruola e lasciatela rosolare bene su tutti i lati per 3-4 minuti al massimo.



- 4 Una volta che la carne si sarà rosolata bene, aggiungete nella casseruola, tutta la marinata. Coprite e lasciate cuocere a fuoco dolce per 3 ore.



5 Trascorso il tempo necessario per la cottura, servite il peposo di cinghiale accompagnato con il contorno che preferite, ottimo con fagioli bianchi lessi, conditi con olio e sale.



