

SALSE E SUGHI

# Ragù di cinghiale

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **ragù di cinghiale** è un delizioso condimento che si sposa benissimo con la pasta fresca. Che siano tagliatelle p fettuccine questo sugo si amalgama in maniera favolosa. Seguite i nostri consigli e verrà ottimo! Una bella alternativa al [ragù di carne classico](#).

La ricetta del ragù di cinghiale non è di difficile realizzazione, e il nostro passo passo vi aiuterà a farlo in maniera perfetta!

## INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 500 gr  
PASSATA DI POMODORO 400 gr  
CONCENTRATO DI POMODORO 1  
cucchiaino da tavola  
CAROTA 1  
SEDANO 1  
CIPOLLA 1  
PREZZEMOLO 1 ciuffo  
PEPERONCINO 1  
BRODO DI CARNE 500 ml  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
SALE  
VINO ROSSO 1 bicchiere

# PREPARAZIONE

**1** Quando volete preparare il ragù di cinghiale, per prima cosa preparate una capiente pentolola di brodo di carne, che servirà per portare a cottura il ragù.

Prendete la polpa di cinghiale e tagliatela a pezzi. Mettete i pezzi di cinghiale in una padella, senza aggiungere nessun tipo di grasso con due cucchiari di acqua e, lasciate far fuoriuscire tutta l'acqua dalla carne.

**2** Preparate un soffritto di sedano, cipolla, carota, prezzemolo e peperoncino. Versate e lasciate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una casseruola e, aggiungete il trito appena preparato nell'olio caldo. Lasciate soffriggere per circa 10 minuti.

**3** Ritirate i pezzi di polpa di cinghiale dalla padella e, tritateli al coltello. Aggiungete la polpa tritata all'interno della casseruola con il soffritto e, rosolate molto bene, quindi sfumate con il vino rosso. Appena la parte alcolica del vino sarà completamente evaporata, unite nella casseruola il concentrato di pomodoro e, la passata di pomodoro.

Portate a cottura incorporando il brodo bollente, ogni qual volta sia necessario. Durante la cottura aggiustate il ragù con un pizzico di sale. Fate cuocere il ragù di cinghiale per circa 1 ora e 30 minuti.

**4** Utilizzate il ragù di cinghiale per condire, il tipo di pasta che preferite; ottimo per condire le tagliatelle o pappardelle.