

SECONDI PIATTI

Roast beef di cinghiale

di: *Cookaround*

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 45 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

NOTE: + 5 ORE PER LA MARINATURA



Roast beef di cinghiale, ebbene sì! Si può! Anche la polpa di cinghiale, se ben conciata e trattata può diventare un ottimo roastbeef! In questo caso ha bisogno di una bella marinatura che conferisca morbidezza alla carne e tolga un po' di sapore selvatico, tipico di questo tipo di carne.

Seguite le nostre istruzioni per ottenere un ottimo roast beef di cinghiale!

INGREDIENTI

LONZA DI CINGHIALE 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE
MAIZENA 1 cucchiaino da tè
ACQUA

INGREDIENTI PER LA MARINATA

VINO ROSSO Chianti - 500 ml
SPICCHI DI AGLIO 2
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tavola
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da
tavola
PEPE NERO IN GRANI
CAROTA 1

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il roast beef di cinghiale la prima cosa che dovrete fare è quella di mettere a marinare la carne. Mettete la lonza di cinghiale in una pirofila.



- 2 Aggiungete nella pirofila gli ingredienti per la marinata: gli spicchi d'aglio, le bacche di ginepro, i semi di finocchio, pepe nero in grani e una carota tagliata a pezzi.





3 Versate sopra la carne il vino rosso, coprite la pirofila con della pellicola trasparente e lasciate marinare la carne a temperatura ambiente per 4-5 ore al massimo.

Nel caso la carne non fosse completamente ricoperta dal vino, giratela all'incirca ogni 30 minuti.



- 4 Trascorso il tempo necessario per la marinatura, scolate la carne dalla marinata; cercate di rimuovere il più possibile i semi dalla superficie della carne e con un po' di pazienza legate la carne con lo spago.

Tenete da parte la marinata.



- 5 Versate all'interno di una padella un giro d'olio extra vergine d'oliva e lasciate scaldare bene l'olio. Una volta che l'olio avrà raggiunto una buona temperatura, mettete la carne in padella e fatela sigillare bene da tutti i lati.



6 Quando la carne si sarà sigillata bene, trasferitela su di una griglia che avrete messo all'interno di una teglia. Salate e aromatizzate con una macinata di pepe, prima da un lato e poi dall'altro.





- 7** Trasferite il roast beef in forno preriscaldato statico a 180°C e, cuocete per 40-45 minuti. Per avere una carne rosata al centro considerate che la temperatura al cuore, dovrà aggirarsi intorno ai 63-65°C.



- 8** Nel frattempo versate la marinata e il fondo di cottura all'interno di un pentolino e a fuoco moderato, fate ritirare il tutto.

Passate la marinata e il fondo di cottura con un colino, quindi unite al composto ottenuto la maizena (amido di mais), sciolta in poco acqua calda. Lasciate addensare la salsa.



9 Il roast beef è ormai arrivato a cottura, sfornatelo e lasciatelo intiepidire leggermente.

Dopodichè tagliatelo a fette, cospargetelo con la salsa ottenuta dal fondo di cottura e dalla marinata e servite con il contorno che preferite.

