

SECONDI PIATTI

Braciolette di cinghiale all'uva

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [55 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

4 braciole di cinghiale
300 g di cipolle borretane
250 g di uva bianca italia
1 cucchiaio di miele
1 stecca di liquirizia
1 cucchiaio di aceto balsamico
70 g di burro infarinato
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



- 2 Mettete sul fuoco le cipolline con la liquirizia aperta in verticale, un cucchiaio di aceto balsamico, un cucchiaio di miele, due cucchiaini d'acqua e il sale. Fate sobbollire a fiamma bassa per circa 40 minuti.



- 3 Nel frattempo passate l'uva per ricavarne il succo, ma tenetene da parte qualche acino spellato a vivo.



- 4 Quando le cipolline saranno quasi glassate, aggiungete gli acini d'uva che avevate messo da parte.



- 5 Con il burro infarinato rosolate il cinghiale, insaporite con il sale ed il pepe.



6 Sfumate con il succo d'uva e terminate la cottura facendo ridurre la salsa.



