

SECONDI PIATTI

## Cinghiale al vino bianco

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Toscana**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **75 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



### INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CIPOLLE ½  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 1  
SALVIA 2 foglie  
POMODORI 3  
VINO BIANCO 2 bicchieri  
BRODO DI CARNE 1 bicchiere  
SALE  
PEPE NERO  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola

## Preparazione

- 1 Tagliate la carne a pezzettini e fate soffriggere a secco (in un tegame senza condimento) per togliere l'umore di selvatico.



**2** In una pentola fate rosolare uno spicchio d'aglio schiacciato che poi toglierete prima che scurisca; mettete quindi un battutino aromatico fatto con poca cipolla, sedano, una carotina, aglio, salvia e pomodoro.

Aggiungete, quindi, la carne.



**3** Lasciate insaporire, quindi bagnate con il vino bianco. Salate, pepate.



**4** Fate cuocere dolcemente a pentola coperta, finché il sugo sarà ritirato. Continuate allora aggiungendo via via un ramaiolo di brodo fino al termine.



5 Dovrà risultare un sughetto piuttosto denso.