

SECONDI PIATTI

# Cinghiale alla cacciatora

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [150 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **cinghiale alla cacciatora** è una **ricetta rustica** nota a tutti, dal nord al sud Italia! Ricca, corposa ed estremamente saporita, questa ricetta può subire le immancabili varianti di famiglia, ma resta sempre un piatto base della gastronomia italiana! Questa ricetta è l'ideale per chi ama i sapori forti ma di certo verrà apprezzata anche da chi non ha mai provato la carne di cinghiale, perché grazie a questo procedimento risulta gustosa e saporita.

Se amate questo genere di piatti vi consigliamo le [pappardelle al cinghiale](#): un piatto eccellente!

## INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 1,5 kg  
CAROTE 1  
CIPOLLE 1  
SEDANO 1 costa  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
facoltativi - 2  
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaino da  
tavola  
SALVIA 4 foglie  
ROSMARINO ½ rametti  
VINO ROSSO corposo - 500 ml  
POMODORO PELATO 800 gr  
NOCE intera - 1  
OLIVE NERE 150 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Prendete la polpa di cinghiale e tagliatela a cubetti levando il grasso in eccesso.



- 2 Prendete una padella senza aggiungere nessun tipo di grasso e trasferitevi i bocconcini di carne, in questo modo questa cederà il siero responsabile del sapore forte di selvaggina. Eliminate il siero una volta che si sarà formato.



- 3 Togliete la polpa di cinghiale dalla padella e lasciatela riposare per qualche minuto.



- 4 Fate scaldare un bel giro d'olio in una casseruola, aggiungete il battuto di verdure, gli spicchi di aglio e se lo gradite, i peperoncini secchi aperti a metà e lasciate rosolare il tutto.



- 5 Nel frattempo riprendete la padella e trasferitevi nuovamente i bocconcini di carne che dovranno rilasciare un altro po' di siero.



6 A questo punto, unite il cinghiale e le bacche di ginepro nella casseruola.



7 Aggiungete qualche foglia di salvia e mezzo rametto di rosmarino e amalgamate.



- 8 A questo punto aggiungete il vino rosso e lasciate cuocere a fiamma alta per far evaporare la parte alcolica.



- 9 Aggiungete i pomodori pelati e una noce intera che servirà ad assorbire il sapore selvatico che la carne può ancora rilasciare e lasciate cuocere per almeno 2 ore.



- 10** A fine cottura aggiungete le olive nere, mescolate, assaggiate e se necessario aggiungete il sale.



- 11** Servite il cinghiale alla cacciatora con tutto il suo condimento.



## CONSIGLIO

**Come mai bisogna far sudare la carne in padella?**

Le carni selvatiche, come in questo caso, hanno un sapore molto forte che va mitigato. Uno dei

metodi è proprio quello di far sudare la carne in padella e di eliminare il liquido che si forma. Un altro modo è mettere a marinare la carne in una marinata di vino e aceto.

Nel caso in cui utilizzate della carne di cinghiale non selvatico, potreste anche saltare questo passaggio, i cinghiali di allevamento hanno la carne meno saporita, molto più simile a quella del maiale.

**E' possibile preparare questa ricetta in anticipo?**

Certo, questa è una ricetta perfetta anche per essere riscaldata!

**Quali altri piatti potrei preparare con la polpa di cinghiale?**

Potresti preparare un bel secondo come il [cinghiale con le olive](#) o anche un bel primo facendone un [ragù](#) con il quale condire delle tagliatelle.