

SECONDI PIATTI

Cinghiale alla cacciatora

di: *Cookaround*

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