

SECONDI PIATTI

# Cinghiale alla cacciatora senza marinatura

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

CINGHIALE 1 kg  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
ROSMARINO 2 rametti  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
ALLORO 1 foglia  
VINO BIANCO 1 bicchiere  
PASSATA DI POMODORO 100 gr  
MELE 2  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Lavate il cinghiale in acqua fresca e mettetelo a pezzetti in padella insieme all'olio, uno spicchio d'aglio, del rosmarino e poco peperoncino.



- 2 Aggiungete l'alloro, alcune mele sbucciate e rosolate bene.



- 3 Aggiungete un bicchiere di vino bianco e fatelo evaporare.

Aggiungete la passata di pomodoro, diluita con l'acqua tiepida.



- 4 Lasciate cuocere almeno per 1 ora a fiamma dolce, aggiungendo, se serve dell'acqua calda, qualora si asciugasse.

Servite caldo.

CONSIGLIO