

SECONDI PIATTI

# Cinghiale alla cacciatora laziale

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [80 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il cinghiale alla cacciatora laziale è un'ottima variante della classica versione più conosciuta. Questo gustoso secondo piatto di carne di sicuro non lascerà indifferenti chi ama questo genere di preparazioni decise e gustose. Una carne gustosa e particolare che vi piacerà di certo.

## INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr  
SALVIA 1 rametto  
ROSMARINO 1 rametto  
SOTTACETI 100 gr  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1  
PREZZEMOLO ½ ciuffi  
SPICCHIO DI AGLIO 3  
VINO BIANCO oppure Aceto di vino bianco - ½ bicchieri  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

- 1 Mondate e tagliate il cinghiale a dadi da 3 cm di lato. In un tegame basso, mettete la carne di cinghiale con un mestolo d'acqua.



- 2 Lasciatelo bollire piano e gettate via l'acqua che tirerà fuori.



- 3 Aggiungete, la salvia, il rosmarino e l'olio, lasciate rosolare a fiamma dolce, girando spesso, insaporite di sale e pepe.



- 4 A parte in un mortaio, pestate l'aglio e diluitelo con il vino o l'aceto, tritate i sottaceti con il prezzemolo e il peperoncino.



- 5 A cinque minuti dalla fine della cottura della carne, unite l'aglio pestato e lasciate insaporire cinque minuti, poi aggiungete i sottaceti, lasciando insaporire per altri cinque minuti.



**6** Servite lo spezzatino caldo con una girata di pepe al mulinello.

## CONSIGLI

**Con cosa posso accompagnare questo ginghiale?**

Sarebbe ottimo con verdure trifolate o della polenta magari taragna

**Quanto tempo posso conservarlo?**

Puoi conservarlo per un giorno in frigorifero in un contenitore ermetico.

**Mi daresti altre ricette con il cinghiale?**

Potresti fare il ragù per condirci le pappardelle oppure le scottiglie