

SECONDI PIATTI

Cinghiale alla cacciatora con marinatura

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **cinghiale** è molto frequente nelle zone del Centro Italia, dove si consuma in svariati modi, e questa variante grazie alla presenza del pomodoro è molto gradevole. Se cercate il modo giusto di cucinare il cinghiale, seguite il nostro passo passo e otterrete un risultato favoloso. È di certo un signor piatto, di quelli da mangiare le sere di inverno, magari affiancato da un buon bicchiere di vino rosso.

INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 1
CIPOLLE ½
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALSA DI POMODORO PRONTA 300 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5
cucchiari da tavola
SALE

INGREDIENTI PER LA MARINATA

CIPOLLE 2
SEDANO 2 coste
CAROTE 2
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola
ROSMARINO 1 rametto
VINO ROSSO ¾ l

PREPARAZIONE

- 1 Per preparare il cinghiale alla cacciatora, tagliate le cipolle, le coste di sedano, le carote a pezzi grossi e fateli rosolare in un tegame con poco olio.



- 2 Nel frattempo fate a pezzi il cinghiale che avrete ben pulito e mettetelo in un recipiente a cui aggiungerete il vino rosso, le verdure rosolate e il rametto di rosmarino (la carne deve essere ricoperta, se necessario aggiungete dell'altro vino).



- 3 Lasciate marinare per una notte intera. Scolatelo e asciugatelo. In una padella antiaderente ben calda mettete i pezzi di cinghiale e fategli cedere l'acqua.



4 In una padella mettete l'olio, lo spicchio d'aglio schiacciato, la cipolla tritata e il peperoncino.

Fate rosolare per alcuni minuti, aggiungete la salsa di pomodoro, salate e cuocete per circa 10 minuti.



5 Aggiungete il cinghiale, aggiustate di sale e cuocete per almeno un'ora, se necessario bagnate con il liquido della marinata.



6 Al termine della cottura il cinghiale dovrà risultare molto tenero, i tempi di cottura dipendono molto dall'età dell'animale.

Il cinghiale è pronto per essere portato in tavola, caldo e fumante.

CONSIGLI E CURIOSITÀ