

SECONDI PIATTI

# Cinghiale alla calabrese

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [120 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 4 ORE DI MARINATURA



## INGREDIENTI

CINGHIALE 1,5 kg  
ACETO DI VINO ROSSO 2 bicchieri  
ACQUA 1 l  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
CIPOLLE piccole - 2  
ALLORO fresche - 4 foglie  
PREZZEMOLO tritato - 1 mazzetto  
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE  
VINO ROSSO 1 bicchiere  
SALE

## PREPARAZIONE

**1** Mettete a marinare i bocconcini di 1,5 kg di cinghiale, in un litro d'acqua con due bicchieri

di aceto forte.



- 2 Rigirateli ogni 3-4 ore. Scolate e asciugate la carne, mettetela in un tegame di terracotta, con mezzo bicchiere di olio, sale, le cipolle affettate, le foglie d'alloro, il prezzemolo tritato e pezzetti di peperoncino in quantità desiderata.



- 3 Cominciate la cottura a fuoco medio poi, quando la carne è colorita, abbassate il fuoco, aggiungete un po' d'acqua, coprite e tirate a cottura, tenendo sempre appena umido con successive aggiunte d'acqua.



- 4 Dopo circa 1 ora e mezza (o quando manca 1/4 d'ora alla cottura completa), aggiungete 1 bicchiere di vino rosso.

