

SECONDI PIATTI

Cinghiale alla contadina

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il **cinghiale alla contadina** è un modo molto saporito per trasformare questa carne che spesso non si sa cucinare al meglio. La carne di cinghiale ha un sapore decisamente intenso ma se ben equilibrata può essere consumata anche dei più scettici. Con questo tipo di carne se tagliata a bocconcini potete anche preparare un delizioso spezzatino! Un secondo di certo rustico, dal sapore intenso e non banale, seguite i consigli che vi proponiamo per farlo in maniera perfetta.

Se amate il cinghiale non perdetevi la ricetta di quello

alla [cacciatora](#), decisamente un altro secondo piatto di carne molto gustoso!

INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr

BURRO 1 cucchiaio da tè

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

150 gr

CIPOLLE ½

MELE 2

VINO ROSSO 1 bicchiere

ROSMARINO 3 rametti

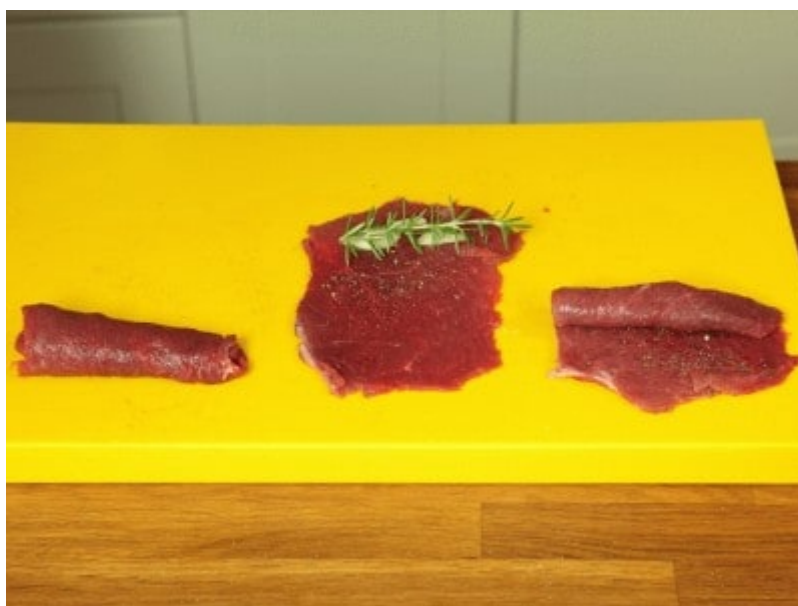
SPICCHIO DI AGLIO 2

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il cinghiale alla contadine, stendete i pezzi di lonza di cinghiale e formate degli involtini farciti con aglio a pezzetti e ciuffi di rosmarino, salate e pepate.



- 2 Per essere più sicuri, legate gli involtini con dello spago da cucina per evitare che si aprano in cottura.

Mettete la carne a rosolare con l'olio, il burro, la cipolla tagliata sottile e le mele tagliate a spicchi.



- 3 Dopo la rosolatura, sfumate con il vino, coprite la padella e fate cuocere a fuoco moderato.



- 4 Prima di portare a termine la cottura, togliete il coperchio per fare restringere il sugo di cottura.

CONSIGLIO