

SECONDI PIATTI

Cinghiale alle erbe

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **70 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Provate questa ricetta dal sapore eccezionale: il **cinghiale alle erbe** vi conquisterà di certo. Un piatto semplice da preparare e molto profumato.

Preparatelo per una cena tra amici o per un pranzo di famiglia, vedrete che sarà un successo. La ricetta di per sé non è difficile, la cosa importante è procacciarsi del buon cinghiale, che grazie proprio alla presenza delle erbe odorose, renderà il tutto molto gustoso, ingentilendo il sapore selvatico. Se siete poi alla ricerca di altre ricette con questo tipo di carne, provate anche a farlo con le [pappardelle](#)! Favoloso!

INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr
PANCETTA (TESA) in 1 sola fetta - 100 gr
VINO ROSSO 500 ml
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
BACCHE DI GINEPRO 2
AGLIO
BURRO 20 gr
ERBE AROMATICHE FRESCHE (salvia
,alloro,timo,maggiorana,rosmarino e semi
di finocchio) - 1 mazzetto
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il cinghiale alle erbe, preparate un trito con il mazzetto aromatico, le bacche di ginepro schiacciate, uno spicchio d'aglio sbucciato e la pancetta.

Spalmate sulla carne il burro che avrete precedentemente fuso a parte.



- 2 Mettete il trito in una casseruola e rosolatevi uniformemente la carne; insaporitela con sale e pepe.



- 3 Trasferite la carne in un altro tegame e fatela rosolare a fuoco vivace con l'olio.

Versate poco per volta il vino e lasciatelo evaporare.



4 Abbassate il fuoco e proseguite la cottura per un'ora a fuoco medio-basso.

Lasciate intiepidire la polpa di cinghiale, tagilatela a fettine, irroratela con il sughetto di cottura e servite, a piacere, con verdure bollite.

CONSIGLIO