

SECONDI PIATTI

Cinghiale alle olive

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **140 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il cinghiale alle olive è un piatto molto saporito e gustoso, perfetto per una cena tra amici o un pranzo in famiglia. Un modo diverso per cucinare il cinghiale. Il vino e gli odori usati per la lunga marinatura rendono la carne di cinghiale tenera e profumata, le olive arricchiscono il piatto... Buon appetito! Amate molto questo tipo di carne? Bene, ecco per voi un'altra proposta super: ecco come fare delle ottime [pappardelle](#)!

INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr
VINO BIANCO 750 ml
ACETO DI VINO BIANCO 50 ml
OLIVE VERDI 80 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
100 ml
BURRO 10 gr
CIPOLLE 1
SPICCHIO DI AGLIO 1
SALVIA 2 foglie
ROSMARINO 1 rametto
ALLORO 2 foglie
TIMO 1 rametto
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CAROTE 1
SALE
PEPE NERO IN GRANI

PREPARAZIONE

1 Mondate la carota, lavatela e tagliatela a pezzi; sbucciate, lavate la cipolla e affettatela grossolanamente.

Lavate il rosmarino, il timo, l'alloro, la salvia e il prezzemolo.

Versate in una pentola il vino e l'aceto, aggiungete le verdure e gli odori preparati, uno spicchio d'aglio sbucciato, alcuni grani di pepe e un pizzico di sale. Portate ad ebollizione cuocete per 15 minuti, poi fate raffreddare.



2 Tagliate a pezzi la carne, metteteli nel recipiente e fateli marinare, coperti e al fresco, per 48 ore, girando i pezzi di tanto in tanto.



- 3 Trascorso questo tempo, sgocciolate la carne dalla marinata e rosolatela in un tegame con l'olio e una noce di burro e la cipolla affettata.



- 4 Quando sarà colorita in modo uniforme, salate, pepate, bagnate con una parte della marinata e fate cuocere per 1 ora e 30 minuti.



5 Aggiungete le olive e continuate la cottura per 30 minuti a fuoco basso.



6 Servite lo spezzatino caldo con, a piacere, purè di patate.