

SECONDI PIATTI

Cinghiale con funghi e polenta

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Toscana**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **90 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il **cinghiale con funghi e polenta** costituisce un piatto unico, il suo sapore e la sua preparazione riporta a tempi antichi, quando la cacciagione era un ingrediente della festa, veniva cotta in umido e servita con la lussureggiante polenta.

Armatevi di pazienza e tempo per la preparazione di questo piatto, semmai conservatelo per i momenti di festa o per la domenica...sarà una vera goduria!

INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 1 kg
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
FARINA 2 cucchiaini da tavola
PASSATA DI POMODORO 400 gr
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tè
FUNGHI PORCINI 1 kg
SALE
PEPE NERO

PER LA MARINATA

VINO ROSSO 2 bicchieri
SEDANO 2 coste
CAROTE 3
CIPOLLE 1
ALLORO 1 foglia
ROSMARINO 1 rametto

TIMO 1 rametto
SALVIA 2 foglie
SPICCHIO DI AGLIO 2

PER LA POLENTA

FARINA DI MAIS GIALLO 1 kg
ACQUA 4 l
SALE

PREPARAZIONE

- 1 La sera prima fate macerare la polpa di cinghiale tagliata a pezzi con vino rosso, una costola di sedano, una carota, mezza cipolla, sale, pepe in grani, mazzetto aromatico.



- 2 Dopo almeno sei ore, scolate la carne, asciugatela perfettamente ed infarinatela leggermente.



3 In una padella fate rosolare un fondo con sedano, carote, cipolla, aglio, mazzolino aromatico (che poi leverete) in olio d'oliva.

Aggiungete, quindi, la carne infarinata nella padella.



4 Quando il cinghiale sarà ben rosolato, unite del vino rosso che farete evaporare.



- 5 Successivamente unite del concentrato di pomodoro diluito in poca acqua e quando il liquido nel tegame sarà quasi completamente evaporato, unite la passata di pomodori in modo da ottenere un bel sugo.



- 6 A parte trifolate i funghi porcini, in questo modo conserveranno tutto il loro sapore. In sostanza dovrete cuocerli in olio con aglio e prezzemolo.



7 Aggiungete, se necessario, del brodo per portarli a cottura.



8 Preparete una polenta nel modo consueto: portate a leggera ebollizione 1 litro d'acqua per ogni 250 g di farina di mais aggiungendo una manciata di sale. Versate la farina a pioggia mescolando con una frusta per evitare che si formino i grumi. A questo punto lasciate cuocere per circa un'ora a fuoco basso.

Una volta pronta, distribuitela nei piatti e servite il cinghiale insieme ai funghi porcini su un bel fondo di polenta caldi.

CONSIGLIO