

SECONDI PIATTI

Cinghiale cotto con il vino bianco

di: *Maria*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **125 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il **cinghiale cotto con il vino bianco** è un piatto molto rustico e saporito, perfetto per chi vuole portare a tavola qualcosa di molto gustoso e non difficile da fare. Grazie alla presenza delle verdure e degli aromi è una ricetta validissima per questo tipo di carne. Provate questa ricetta ve ne innamorerete sin dal primo morso!

INGREDIENTI

CINGHIALE coscia a pezzi - 800 gr

BURRO 40 gr

VINO BIANCO 1 l

CIPOLLE 2

CAROTE 3

SPICCHIO DI AGLIO 2

ROSMARINO 1 rametto

SALVIA 1 ciuffo

PREZZEMOLO 1 ciuffo

SEDANO 2 coste

FARINA 10 gr

BRODO DI CARNE 1 l

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mettete i pezzi di cinghiale in una pirofila, copriteli con il vino, unite la carota, il sedano, la cipolla e l'aglio mondati e tagliati a pezzettini e fate marinare per circa 24 ore in un luogo fresco.

Sgocciolate la carne, tenendo la marinata, e cuocetela per 30 minuti a fuoco basso e coperta in un tegame con il burro, le erbe aromatiche lavate, sale e pepe e un po' della marinata, quindi bagnate con il brodo e fate cuocere per 1 ora, unendo le verdure della marinata 30 minuti prima del termine della cottura.

Eliminate il rosmarino, togliete la carne dal tegame, tenendola in caldo, e fate addensare il sugo con la farina, mescolando. Rimettete, quindi la carne nel tegame, fatela insaporire per qualche minuto, cospargetela con il prezzemolo lavato e tritato e servite.