

SECONDI PIATTI

Cinghiale di montagna

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [100 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Che chi ama e c'è chi la odia. La carne di cinghiale ha sempre un suo perché! Quella che vi diamo qui è una ricetta per farlo in maniera molto gustosa e saporita, decisamente uno dei modi più buoni per prepararla. Il **cinghiale di montagna** si realizza con l'aggiunta di vino rosso che servirà sia durante la marinatura che durante la cottura e alla fine le olive nere faranno il resto. Il profumo e il sapore di questo piatto sono davvero fantastici! Se amate la cacciagione e non disprezzate i sapori rustici e intensi, ecco per voi un'altra ricetta gustosa:

[pappardelle con ragù di lepre.](#)

INGREDIENTI

CINGHIALE coscia - 1 kg

OLIVE NERE 100 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

PREZZEMOLO 1 ciuffo

CIPOLLE 1

VINO ROSSO 1,5 bicchieri

PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per fare la ricetta del cinghiale di montagna, spezzettate la polpa di cinghiale e mettetela a marinare per due ore circa in un vino rosso asciutto, aggiungete due spicchi di aglio schiacciati e una manciata di prezzemolo.



- 2 Tritate finemente una cipolla e fatela soffriggere con tre cucchiari d'olio di oliva, in una casseruola di terracotta o una casseruola normale, aggiungete il cinghiale con il vino della sua marinata.



- 3 Fate cuocere a fuoco lento finché il vino de non sarà consumato, poi insaporite con

peperoncino e una manciata di sale.



- 4 Versate un bicchiere di acqua calda e continuate la cottura per circa un ora. Scolate i bocconcini di carne e passate al setaccio il sugo di cottura. Rimettete sul fuoco aggiungendo una tazza di olive nere lavate.



- 5 Unite anche i bocconcini di cinghiale e terminate la cottura per ancora altri dieci minuti.



6 Servite il cinghiale alla montagnina nel recipiente di cottura, o in piatti da portata accompagnata da fettine di polenta grigliata.