

SECONDI PIATTI

Cinghiale in agrodolce

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

1 Fate bollire in una pentola per un quarto d'ora una marinata composta da vino rosso, aceto e vari odori (sedano, carota, cipolla, prezzemolo, maggiorana, timo, alloro, chiodi di garofano, aglio, pepe

in grani).





2 Dopo averla fatta raffreddare riportatela al volume originario con l'aggiunta di altro vino ed aceto e lasciatevi immerso per una notte il cinghiale.





- 3 In un tegame abbastanza largo fate un soffritto con olio d'oliva, una noce di burro e una fettina di prosciutto tritato.



- 4 Unitevi subito dopo il cinghiale.



5 Fate rosolare bene la carne, quindi versatevi, insieme con gli odori tritati ed il sale, una quantità di liquido della marinata sufficiente a coprire parzialmente la carne.



6 Aggiungete due cucchiaini di zucchero e continuate la cottura a tegame coperto, controllando ogni tanto affinché non si attacchi al fondo.



- 7** A parte, in un piccolo tegame, fate sciogliere sul fuoco tre cucchiari di zucchero con un cucchiario di acqua, quindi unitevi due dita di aceto.



- 8** Unite al pentolino, continuando a mescolare, due cucchiari di cioccolato fondente grattugiata.



- 9 Unite, quindi, un pugno di uvetta sultanina lavata e tenuta a bagno in acqua tiepida (facoltativamente alcuni aggiungono anche un cucchiaino di visciole o di prugne secche).





10 A cottura ultimata estraete il cinghiale dal tegame, passate il fondo di cottura in un colino per eliminare i vari odori e versatelo nel tegame contenente la salsa agrodolce, che farete scaldare di nuovo, aggiungedoci dei pinoli a piacere, per servirla calda sopra le fette di cinghiale.