

SECONDI PIATTI

Cinghiale in agrodolce

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Lazio**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **120 min** COSTO:
medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



INGREDIENTI

POLPA DI CINGHIALE 800 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
CIPOLLE 1
CAROTE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
PROSCIUTTO CRUDO 1 fetta
BURRO 1 cucchiaio da tavola
CIOCCOLATO FONDENTE 15 gr
ZUCCHERO 1 cucchiaio da tavola
SALE
PEPE NERO
VISCIOLE oppure prugne - 1 cucchiaio da tavola
UVETTA SULTANINA 1 cucchiaio da tavola
PINOLI 1 cucchiaio da tavola
TIMO 1 rametto
ALLORO 1 foglia
VINO ROSSO 1 l
ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri
MAGGIORANA 1 cucchiaio da tè
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaio 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 cucchiaino di acqua, quindi unitevi due dita di aceto.



8 Unite al pentolino, continuando a mescolare, due cucchiai 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 cucchiaio 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.