

SECONDI PIATTI

Cinghiale in salsa

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Il cinghiale in salsa è un piatto dai sapori ricchi e intensi.

INGREDIENTI

CINGHIALE 1 kg
PANCETTA (TESA) 250 gr
BURRO 40 gr
SALE
PEPE NERO

PER LA MARINATA

VINO BIANCO 1,5 l
ACETO DI VINO BIANCO 3 bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3
cucchiari da tavola
CAROTE 2
CIPOLLE 2
SPICCHIO DI AGLIO 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
TIMO 1 rametto
ALLORO 1 foglia
CHIODI DI GAROFANO 3
PEPE IN GRANI 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 Preparete la marinata cotta: tritate le carote, le cipolle, l'aglio, il prezzemolo e il timo uniteli a 3 cucchiai d'olio, aggiungete due foglie di alloro, 3 chiodi di garofano, il vino, l'aceto, sale e pepe; lasciate sobbollire per circa 30 minuti.



2 Aggiungete quando il composto sarà freddo, l'olio rimasto.

Versate la marinata sul cinghiale, e lasciate marinare un giorno e una nottata se è abbastanza giovane altrimenti ci vuole di più.



3 Prima di cuocerlo asciugatelo e mettetelo a cuocere con la pancetta tagliata fine. Poi versate un po' della marinata con il colino sul cinghiale ricoprendolo almeno a metà.



4 Cuocetelo in forno a 160°C girandolo ogni tanto, per 1 ora e quando il cinghiale è cotto scolatelo e tenetelo al caldo.



5 Aggiungete al sugo di cottura la rimanenza della marinata passandola al setaccio.



6 Date una bella grattugiata di pepe fresco e con qualche ricciolo di burro lavorate il composto fino a quando diventerà una salsa morbida e vellutata. Accompagnate quindi il cinghiale con questa gustosissima salsa tenuta al caldo.