

SECONDI PIATTI

Cinghiale in umido

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [140 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La carne di cinghiale o si ama o si odia! A noi piace tantissimo ed è per questo che vi proponiamo la ricetta del **cinghiale in umido**: un piatto molto saporito, gustoso, di origine contadina che risulta perfetto da essere servito durante una cena invernale magari abbinata ad un buon bicchiere di vino rosso, dal sapore intenso. Se amate la cacciagione vi invitiamo a realizzare anche la ricetta del [cinghiale alla cacciatora](#): favoloso!

INGREDIENTI

CINGHIALE 1 kg
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 2 rametti
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
VINO BIANCO 1 bicchiere
VINO ROSSO 1 bicchiere
POMODORO PELATO 400 gr
MELE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del cinghiale in umido, lavate bene la carne di cinghiale, tagliatela a tocchetti, mettetela in un tegame e fatela sudare ovvero fate in modo che tutto il siero fuoriesca dalla carne.



- 2 Scolate il siero ed aggiungete aglio, ramerino, alloro, peperoncino ed eventualmente la mela sbucciata.



- 3 Fate soffriggere il tutto in olio di oliva ed aggiustate di sale. Quando la carne è rosolata, sfumate con del vino bianco e rosso e fatelo evaporare.



- 4 Aggiungete il pomodoro e lasciate cuocere il tutto fino a che la carne risulti tenera (circa 2 ore).



CONSIGLIO

Quanto tempo prima posso realizzare la ricetta del cinghiale in umido?

Puoi realizzarla anche la mattina per la sera, in modo che si amalgamino bene i sapori.

Potrei utilizzare del vino bianco invece del rosso?

Sì andrà benissimo anche quello bianco.

Potrei aggiungere un po' di peperoncino?

Se piace a tutti certo che sì!