

SECONDI PIATTI

Cinghiale stufato

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

CINGHIALE 1 kg
ACETO DI VINO ROSSO 100 ml
STRUTTO 50 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiaini da tavola
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
ALLORO 2 foglie
SALVIA 4 foglie
VINO ROSSO 2 bicchieri
CONCENTRATO DI POMODORO 2
cucchiaini da tavola
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Marinare per circa 12 ore una miscela d'acqua e aceto (metà e metà) la carne di cinghiale che deve essere ben frollata.



- 2 In una casseruola con la sugna e l'olio soffriggete la cipolla tritata e aggiungete il prezzemolo, l'alloro e la salvia.



3 Unite al soffritto la carne ben lavata e sgocciolata.



4 Rosolate la carne da ogni lato, bagnatela col vino rosso, salate, coprite la casseruola e cuocete a fuoco basso.



5 Dopo circa un'ora, unite la conserva di pomodoro, sciolta in poco d'acqua tiepida ed il peperoncino pestato nel mortaio e completate la cottura.



