

SECONDI PIATTI

Coscia di cinghiale con salsa di bacche di rosa di macchia

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Repubblica Ceca

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

1 kg di carne della coscia di cinghiale
sale
2 carote
2 radici di prezzemolo
½ sedano rapa
2 cipolle
100 g di strutto
15 grani di pepe nero
10 grani di pimento
3 foglie di alloro
passato o conserva delle bacche di rosa
selvatica
farina per addensare il sugo
poco zucchero

PREPARAZIONE

1 Dapprima tagliamo a filini tutta la verdura – carote, sedano e radice di prezzemolo – e la facciamo saltare sullo strutto in una casseruola; poi aggiungiamo la cipolla tagliata a fettine e facciamo rosolare bene. Su questa base di verdura e cipolla posiamo la carne di cinghiale, ben pulita e salata, insaporiamo con le spezie, versiamo acqua a sufficienza e facciamo cuocere, coperto, finché la carne è tenera. Durante la cottura aggiungere acqua calda o brodo.

Quando la carne è cotta, la posiamo su un piatto. Dal sugo togliamo con una schiumarola tutta la verdura e vi versiamo la conserva di bacche di rosa canina. Mescoliamo, insaporiamo di sale, al caso anche con un pizzico di zucchero. Se il sugo è troppo liquido, aggiungiamo 2 cucchiari di farina sciolti in pochissima acqua e facciamo sobbollire un poco. La carne, tenuta intanto in caldo, si taglia a fette sottili e si serve con la salsa di bacche in una salsiera.