

SECONDI PIATTI

## Costine di cinghiale porcini e wodka

di: *ropa55*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



### INGREDIENTI

3 costine di cinghiale  
1 fungo porcino medio  
olio extravergine di oliva  
1 bicchierino di wodka  
brodo di carne  
pepe nero  
sale.

### PREPARAZIONE

**1** Preparare un fondo d'olio e aglio e saltarci i funghi, salare.



2 Unire la carne, salare, pepare e cuocere a fiamma media 10 minuti.



3 Unire la wodka e continuare la cottura.







- 4 Portare a stringere il sughetto, cuocere finché la carne risulti morbida, aggiungendo acqua o brodo di carne.



- 5 Servire ben caldo.



NOTE