

PRIMI PIATTI

# Pappardelle al sugo di cinghiale

di: *fedograf*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 40 min    COTTURA: 140 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

400 g di pomodori pelati  
200 g polpa di cinghiale macinata  
4 spicchi aglio  
1 costa di sedano  
2 chiodi garofano  
2 foglie alloro  
1 rametto rosmarino  
1 cipolla  
1 carota  
vino rosso  
olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe

# PREPARAZIONE

**1** Lavate bene gli odori e tritateli lasciando interi gli spicchi d'aglio e le foglie d'alloro.

Trasferite in un tegame e rosolate con un po' d'olio.



**2** Quando il soffritto avrà preso colore, aggiungete la carne e, mescolando, lasciatela insaporire.

Salate, pepate e, dopo qualche minuto, bagnate con il vino rosso e lasciate evaporare.



**3** Versate nel tegame anche i pelati, schiacciati con una forchetta, cuocete a fiamma molto moderata per circa 2 ore, bagnando con poco brodo caldo per evitare che il sugo si asciughi.



**4** Nel frattempo, preparate le pappardelle.



5 Lessate le pappardelle e conditele con il sugo di cinghiale appena preparato.

