

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.

