

PRIMI PIATTI

# Pappardelle al sugo di cinghiale

di: *Dinuccio*

LUOGO: *Europa / Italia*

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



## INGREDIENTI

pappardelle fresche  
1  
5 kg di polpa di cinghiale  
1 bottiglia di vino rosso corposo  
1 passata di pomodoro  
4 chiodi di garofano  
1 cipolla media  
carote  
sedano  
noce moscata  
estratto di pomodoro  
olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe nero

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti.



2 Far marinare la carne la sera prima nel vino insieme ai sapori: pezzi di carota, cipolla, sedano, chiodi di garofano, pepe e sale. Riporla in frigorifero.



3 L'indomani togliere la carne dalla marinata. Filtrare la marinata e conservarne due mestoli con un po' di odori tritati finemente.

Rosolare gli odori tritati nell'olio extravergine d'oliva.



4 Unire l'estratto di pomodoro ed un mestolo di marinata agli odori rosolati, quindi far evaporare.



**5** Unire la carne, ridotta in pezzi grandi e rosolare a fiamma vivace. Aggiungere un altro mestolo di marinata, la passata di pomodoro e la bottiglia di passata piena d'acqua.

Far cuocere circa 1 ora e 1/2 a fiamma bassa.

Quando il sugo si sarà addensato, grattugiarvi la noce moscata.

Prelevare qualche mestolino di sugo e metterlo nel recipiente dove poi si condiranno le pappardelle fresche.



