

PRIMI PIATTI

Pappardelle con il cinghiale

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se avete voglia di provare un primo piatto rustico saporito e che sia ben gradito a tutti, vi proponiamo la ricetta delle **pappardelle con il cinghiale**. Spesso infatti si vuol portare in tavola dei grandi classici da ristorante ma non si sa bene come si fanno o quali sono i piccoli trucchetti per farli in maniera ottima. Ecco seguendo i nostri consigli riuscirete di certo a fare questo primo piatto in maniera eccezionale! E se vi piace questo tipo di carne, vi consigliamo di realizzare anche il cinghiale alla [cacciatora](#), buonissimo!

Se amate i piatti tipici regionali, abbiamo realizzato

per voi una sezione speciale con le [ricette toscane!](#)

INGREDIENTI

PAPPARDELLE 500 gr

POLPA DI CINGHIALE 500 gr

CIPOLLE ½

PREZZEMOLO 1 ciuffo

LARDO DI MAIALE 40 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiari da tavola

VINO BIANCO ½ bicchieri

PASSATA DI POMODORO 250 gr

SALE

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta delle pappardelle con il cinghiale, lavate la polpa di cinghiale e tagliatela a dadini.

Tritate la cipolla, il prezzemolo ed il lardo. In un tegame fate scaldare l'olio extravergine d'oliva in un tegame e fatevi rosolare il trito di verdure con il lardo, quando è ben rosolato aggiungete il cinghiale.



2 Quando anche la carne sarà ben rosolata, sfumate con il vino bianco e lasciate che evapori.



3 Unite quindi al tegame il pomodoro, abbassate il fuoco e lasciate cuocere per circa un paio d'ore.



4 Quando il ragù è pronto cuocete le pappardelle al dente in abbondante acqua salata.

Scolate la pasta e conditela con il sugo di cinghiale, spolverizzate con del prezzemolo tritato: le pappardelle con il cinghiale sono pronte per essere servite in tavola.

CONSIGLIO