

SECONDI PIATTI

# Scottiglie di cinghiale

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia / Toscana**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **150 min**    COSTO:

**elevato**    REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



## INGREDIENTI

CINGHIALE 1,5 kg  
CIPOLLE grande - 1  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
PREZZEMOLO 1 mazzetto  
TIMO 1 rametto  
PEPERONCINI PICCANTI ½  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) ½  
bicchieri  
BRODO DI CARNE 1 mestolo  
POMODORI 700 gr  
VINO ROSSO 2 bicchieri  
PANE CASERECCIO per accompagnare -

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la polpa di cinghiale in dadini di 3 cm di lato. Tritate molto fini la cipolla, l'aglio, il prezzemolo, il basilico, il timo fresco ed un pezzetto di peperoncino.

Fate scaldare l'olio extravergine in un tegame di terracotta, mettetevi il trito e fatelo rosolare a fuoco bassissimo per circa 20 minuti; quando ha preso colore, mettetevi la carne, alzate appena il fuoco e fatela leggermente rosolare.



- 2 Aggiungete il mestolo di brodo e cuocete a fuoco molto basso, coperto per circa 1 ore, inumidendo appena col brodo se sta per attaccarsi.



- 3 A questo punto aggiungete i pomodorini da salsa ben maturi spezzettati, alzate un po' il fuoco, salate, aggiungete un pezzetto di peperoncino se lo volete più piccante e cuocete

coperto ancora per un'ora.



**4** Aggiungete i bicchieri di vino rosso, scoprite e date ancora 1/2 ora di cottura.



**5** Il sugo deve risultare abbondante e non densissimo. A fine cottura, mettete nei piatti fondi individuali alcune fette di pane rustico, abbrustolito e strofinato con aglio e versatevi sopra la scottiglia di cinghiale calda.