

SECONDI PIATTI

Spezzatino di cinghiale

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 75 min

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

CINGHIALE (spalla) - 800 gr
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola
CIPOLLE 100 gr
CAROTE 60 gr
SEDANO 60 gr
FARINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 50 ml
VINO ROSSO 150 ml
BRODO DI CARNE 2 l
ALLORO 1 foglia
ROSMARINO 1 rametto
TIMO 1 rametto
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Mondate la cipolla, le carote e il sedano, tagliateli a dadini di 1 cm. Mondate il cinghiale dal grasso e dalle pellicine, tagliatelo a dadi di 4 cm, salate, pepate ed infarinate.

In una padella riscaldate l'olio, rosolate la carne da tutti i lati.



- 2 Unite le verdure e continuate la cottura.



3 Aggiungete, infine, il concentrato di pomodoro.



4 Sfumate con il vino, lasciate evaporare completamente e bagnate con il brodo.



- 5 Unite la foglia di alloro, i rametti di rosmarino e i semi di finocchio, lasciate cuocere per un'ora, fino a completa cottura della carne.



- 6 Togliete i pezzi di carne, passate la salsa al frullatore, e fatela ridurre per altri cinque minuti.

Aggiungete la carne, lasciate insaporire per altri cinque minuti e servite caldo.

