

SECONDI PIATTI

Spezzatino di cinghiale con peperoni

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

500 g di cinghiale
1 peperone rosso grande
1 cipolla
olio extravergine d'oliva
sale
pepe e/o peperoncino
aromi per arrostiti
vino bianco.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere a bagno i pezzetti di cinghiale, grandi come una zolletta di zucchero, in acqua e aceto per togliere un po' il "gusto di selvatico" e schiarire un po' la carne.



- 2 Affettare la cipolla e soffriggerla in una pentola antiaderente con olio senza farla bruciare (se necessario aggiungere un goccio d'acqua).



- 3 Mettere in pentola i dadini di cinghiale e farli rosolare un po' aggiungendo, poi, un bicchiere scarso di vino bianco.



4 Nel frattempo, tagliare il peperone rosso a pezzetti come la carne.



5 Aggiungerlo alla carne già in cottura.

Salare, pepare abbondantemente ed unire una spolverata di aromi per arrostiti.



- 6 Lasciare cuocere circa 25/30 minuti a fuoco medio e pentola coperta mescolando circa ogni dieci di minuti.



- 7 Togliere il coperchio e cuocere ancora una decina di minuti per far ritirare un po' il liquido di cottura.

