

Cinghiale stufato

Ingredienti

Per 4 persone

- 1kg di cinghiale (tagliato nella coscia o in costolette)
- 1l di aceto rosso
- 50g di sugna
- 50g di olio extravergine d'oliva
- 1 cipolla media
- ½ cucchiaio di prezzemolo tritato
- 2 foglie di alloro
- 4 foglioline di salvia
- 2 bicchieri di vino rosso secco
- 2 cucchiari di conserva di pomodoro
- peperoncino piccante
- sale



Preparazione: in una pentola con la sugna e l'olio, soffriggete la cipolla tritata ed aggiungere il prezzemolo, l'alloro e la salvia. Nel frattempo, fate marinare per circa 12 ore, in una miscela d'acqua e aceto (metà e metà), la carne di cinghiale che deve essere ben frollata.

Unite al soffritto la carne ben lavata e sgocciolata, fatela rosolare da entrambi i lati, bagnatela col vino rosso, salate, coprite la casseruola e cuocete a fuoco basso.

Dopo circa un'ora unite la conserva di pomodoro, sciolta in un poco d'acqua tiepida, ed il peperoncino pestato nel mortaio.

Completate la cottura.