

CINGHIALE A BUJONE

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- aglio
- sale
- rosmarino
- vino bianco (100ml)
- pomodori pelati (500gr)
- peperoncino in polvere
- concentrato di pomodoro (2 cucchiaini)
- cinghiale (1000gr)

Come si prepara

Scaldare l'olio con gli spicchi di aglio, rosmarino e peperoncino e far soffriggere fino a quando l'aglio diventa dorato.

Aggiungere la polpa di cinghiale tagliata a pezzi di due centimetri circa e farla rosolare bene.

Aggiungere il vino sfumandolo, quando è evaporato aggiungere il pomodoro e la conserva sciolta in un bicchiere d'acqua.

Abbassare la fiamma e far cuocere lentamente per circa 1 ora e mezza.

Difficoltà: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	187 kcal 783 kJ
-------------------	--------------------

Tags

occasioni speciali, feste, carne, mediterranea, cacciagione, Cinghiale a Bujone

