

CINGHIALE MARINATO AL VINO ROSÈ

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva
- sale
- 1 sedano
- 2 cipolle
- 1 scalogno
- pancetta fresca (100gr)
- 1 arancia
- salvia (1gr)
- pepe verde
- cinghiale
- vino rosè (7ml)

Come si prepara

Tagliare a pezzi la carne e trasferirla in un capace recipiente coprendola con il vino, le cipolle, lo scalogno, la salvia e il sedano tritati finemente, due cucchiari di olio e un cucchiaino di grani di pepe verde.

Lasciar marinare coperta al fresco per 12 ore.

Scolare con cura la carne, rosolare in una pirofila con 4 cucchiari di olio extra vergine sale e irrorare con la marinata filtrata, aggiungendo la pancetta tagliata in minuscola dadolata.

Mettere in forno preriscaldato a 190 gradi per un'ora, irrorando di tanto in tanto se necessario con del vino caldo.

Servire accompagnato da un purè di patate e carote.

Difficoltà: 3

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

Valore energetico	97 kcal 406 kJ
-------------------	-------------------



Tags

occasioni speciali, new, feste, carne, cacciagione, mediterraneo