

CINGHIALE PICCANTE STUFATO

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (12 cucchiaini)
- farina
- 1 aglio
- sale
- 1 cipolla
- 1 carota
- paprika (1gr)
- timo (1gr)
- alloro (1gr)
- aceto balsamico
- 1 porro
- brodo di pollo
- bacche di ginepro
- vino bianco secco
- pepe
- cinghiale (600gr)
- polpa di pomodori (300gr)

Come si prepara

Affettare la cipolla con la carota e il porro.

Mettere le verdure in una ciotola e condirle con un'emulsione preparata con 8 cucchiaini di olio 100 ml di vino bianco secco molto profumato, 4 cucchiaini di aceto Balsamico di Modena extra vecchio, le bacche di ginepro tutte le erbe aromatiche, l'aglio affettato finemente e il pepe.

Mescolare bene e unire la carne tagliata a tocchetti girare con cura e coprire conservando in luogo fresco per 3 ore.

Asciugare bene la carne scolandola con cura della marinatura.

Passare la carne nella farina alla quale sarà stata mescolata la paprika.

Rosolare la carne in una capace pentola con 4 cucchiaini di olio, 2 cucchiaini di aceto e far evaporare.

Aggiungere la polpa di pomodoro, le verdure scolate della marinata, sale, pepe e un bicchierino di vino.

Coprire e cuocere a fuoco moderato per circa 60 minuti, rigirando di tanto in tanto e aggiungendo, se sarà necessario, un filo di brodo.

Difficoltà: 4

Gradimento: 3

Tabella nutrizionale

Valore energetico	139 kcal 582 kJ
-------------------	--------------------

Tags

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