

CINGHIALINO ALLA GRIVA

Ingredienti

- sale
- 4 pomodori secchi
- cinghiale (1200gr)
- foglie di mirto

Come si prepara

In un tegame mettere dell'acqua, quanto basta per coprire la carne, salare abbondantemente e aggiungere dei rametti di mirto, quattro pomodori secchi e far bollire per circa un'ora.

Togliere la carne dall'acqua e adagiarla su un letto di mirto. Spolverarla con il sale, coprire con foglie di mirto e lasciar raffreddare coperto con un telo per conservarne il profumo.

Servire freddo.

Difficoltà: 3

Tags

occasioni speciali, feste, ricette regionali, mediterranea, cacciagione, Cinghialino alla griva, ricetta regionale, maialino