

Cinghiale alle mele



Ingredienti per 2 persone:

Cinghiale, 1/2 kg.
Mele, 2
Burro, 30 g.
Vino rosso, 1/4 di bottiglia
Cipolla, q.b.
Carota, 1/2
Aglio, q.b.
Alloro, q.b.
Farina, q.b.
Brandy, q.b.
Sale, q.b.
Pepe, q.b.

Procedimento:

1.

In un tegame fate sciogliere 15 g. di burro.

Rosolatevi la carne tagliata a grandi pezzi.

Quando hanno preso colore aggiungete una cipolla e una carota ben tritate.

Mescolate, spolverizzate con un cucchiaino di farina, lasciate colorire e bagnate con il vino.

Aggiungete uno spicchio d'aglio, una foglia d'alloro, sale e pepe e portate a ebollizione.

2.

Passate il recipiente in forno preriscaldato a 200° per un'ora.

Poco prima della fine cottura spruzzate con un bicchierino di brandy.

Intanto sbucciate le mele.

Tagliatele a pezzetti e fateli rosolare in un tegame con il restante burro per 10 minuti.

Servite la carne con il sugo di cottura e il contorno di mele.