

Cinghiale alle olive



Ingredienti per 2 persone:

Polpa di cinghiale, 180 g.
Vino bianco secco, 25 ml.
Aceto, 1/4 di bicchiere
Olive verdi snocciolate, 150 g.
Cipolla, q.b.
Carota, q.b.
Aglione, q.b.
Salvia, q.b.
alloro, q.b.
timo, q.b.
prezzemolo, q.b.
Olio d'oliva, q.b.
Burro, q.b.
Sale, q.b.
pepe in grani, q.b.

Procedimento:

1.

Versate in una pentola il vino e l'aceto.

Aggiungete una carota, uno spicchio d'aglio, una cipolla, un rametto di timo, due foglie di salvia e due d'alloro, un ciuffo di prezzemolo, alcuni grani di pepe e un grosso pizzico di sale.

Fate cuocere per un quarto d'ora.

2.

Ritirate dal fuoco.

Lasciate raffreddare.

Versate in una terrina.

Disponete nel recipiente la carne tagliata a pezzi.

Fate marinare, coperto e al fresco, anche due giorni, girando i pezzi di tanto in tanto.

3.

In un tegame scaldare un bicchiere d'olio e una noce di burro.

Rosolatevi la carne sgocciolata.

Quando è colorita, salate e pepate.

Bagnate con una parte della marinata.

Cuocete per un'ora e mezzo.

Aggiungete le olive snocciolate.

Continuate la cottura per mezz'ora a fuoco basso.

Servite lo spezzatino caldo con purè di patate.