

Cinghiale in salmì



Procedimento:

Sminuzzate la polpa in pezzetti.

Sistemateli in una padella.

Salate.

Fate fare l'acqua tenendoli sul fuoco qualche istante.

Preparate un trito di cipolla, sedano, carota e aglio.

Fatelo imbiondire in un tegame con dell'olio.

Aggiungeteci l'alloro.

Unite del rosmarino e lasciate insaporire.

Sgocciolate i pezzi di cinghiale.

Metteteli nel tegame con gli odori.

Fateli rosolare a fiamma alta.

Irrorate con del vino.

Sistemateli di sale e pepe.

Continuate la cottura lentamente.

Fate svanire il vino.

Aggiungeteci i pomodori.

Terminate la cottura bagnando con del brodo quando occorre.

Unite le olive 30 min. prima di servirlo e insaporitelo con un pizzico di noce moscata.

Servite una volta cotto.

Ingredienti per 2 persone:

polpa di cinghiale, 400 gr.

pomodori pelati, 200 gr.

olive nere, 100 gr.

cipolla, 1 piccola

carota, 1 piccola

sedano, 1 piccolo gambo

aglio, 1 spicchio

alloro,

rosmarino,

noce moscata, q.b.

vino rosso, q.b.

olio extravergine d'oliva, q.b.

sale e pepe, q.b.