

Cinghiale stufato



PER 5 PERSONE

Mettere per circa 10 ore 2 kg di polpa di cinghiale a marinare con 200 ml di vino rosso e successivamente tagliare la carne a cubi di circa cm 2X2.

Mettere in una pentola a rosolare con 200 g di pancetta a cubettini, olio, bacche di ginepro e 2 spicchi di aglio interi. Poi aggiungere la carne di cinghiale, sale, rosmarino, salvia, alloro, il vino di marinatura, 3 cucchiaini di salsa di pomodoro e aggiungere acqua fino a raso carne, coprire e far cuocere per circa 1 ora.

Nel frattempo tagliare grossolanamente 3 carote, mezzo sedano, mezza cipolla e a scadenza del tempo aggiungere alla carne e lasciar ancora cuocere per circa 30 minuti.

Servire in una grande terrina di terracotta con coperchio dopo aver ritirato il suo sugo.