



Ricetta cinghiale dolce e forte con frutti rossi

E buona norma che il pezzo di cinghiale (coscia o spalla) venga lasciato a marinare, per almeno un paio di giorni, nel vino rosso con qualche cucchiaino di aceto.

Al momento della cottura il cinghiale si taglia a piccoli pezzi e si mette a rosolare per qualche minuto in un tegame con poco olio, battuto di cipolla, carota e sedano, sale e pepe; si versa sopra un cucchiaino di farina.

A questo punto si comincia ad aggiungere, alternativamente e gradualmente, un bicchiere di vino rosso e un bicchiere di brodo di carne; si fa cuocere per almeno un'ora.

A cottura ultimata, si toglie la carne dal tegame e si deposita in un altro recipiente; si cola il brodo di cottura (che in genere è troppo grasso e si conserva.

Si prepara allora la salsa dolce e forte, con le modalità che altrove abbiamo indicato. Si ricorda che basta far bollire per poco tempo, e mescolando, cioccolato amaro in polvere, un po' di brandy, pinoli, uvetta, aceto e zucchero. Si rimette allora tutto in un tegame (cinghiale, brodo di cottura, salsa agrodolce) facendo bollire leggermente per 3/4 minuti.

Al momento di impiattare si accompagna con frutti di bosco freschi

Vino in abbinamento: Az. Agr Le Macchiole Rosso bolgheri superiore 2012 DOC