



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Cinghiale al Cannonau



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1,5 ore più 12 ore di marinatura del cinghiale Tempo

Attrezzatura : **ciotola o terrina, tegame con coperchio, mestolo**

Ingredienti

- 800 g di carne di cinghiale (spalla o coscia)
- 2 l di vino rosso cannonau
- aceto (facoltativo)
- 2 cipolle
- 3 aglio
- 4 foglie di alloro
- 4 pomodori secchi
- 60 g di olive sarde al finocchietto selvatico
- sale e pepe in grani
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di olio extravergine di oliva

Preparazione Cinghiale al Cannonau

Passo 1.

Preparate una marinatura col vino Cannonau, poco aceto, la cipolla, gli spicchi d'aglio, la carota, il sedano, le foglie di alloro e qualche grano di pepe.

Passo 2.

Mettete la carne tagliata a pezzi in una ciotola, ricopritela con la marinatura e lasciatela riposare per tutta la notte.

Passo 3.

Il giorno dopo, mettete i pomodori secchi in ammollo in acqua calda.

Passo 4.

Scolate la carne dalla marinatura e mettetela a soffriggere in un tegame con olio extravergine d'oliva, fate rosolare bene.

Passo 5.

Aggiungete i pomodori secchi (ammollati) e un trito di cipolla, aglio e prezzemolo, fate insaporire qualche minuto e aggiungete le foglie di alloro e qualche grano di pepe (senza esagerare).

Passo 6.

Coprite il tegame con un coperchio e fate cuocere a fuoco lento per almeno 50 minuti, aggiungendo ogni tanto un mestolo della marinata.

Passo 7.

Quando la carne sarà ben cotta, aggiungete le olive sarde e il finocchietto selvatico, fate insaporire qualche minuto e spegnete.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)