



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

Pappardelle al cinghiale



4 Persone

primi Categoria

media Difficoltà

3 ore più 12 ore Tempo

Attrezzatura : **Tegame, matterello, pentola, casseruola**

Ingredienti

- 300 g di farina 00
- 3 uova
- sale
- (oppure 400 g di pappardelle all'uovo fresche o 300 g di pappardelle all'uovo secche)
- 600 g di polpa di cinghiale
- 200 g di pomodori pelati
- 1 cipolla
- 1 carota
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 3 foglie di alloro
- 5 grani di pepe nero
- 3 bacche di ginepro
- 3 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 1 dl di vino rosso tipo Chianti
- sale
- pepe

Preparazione Pappardelle al cinghiale

Passo 1.

Tagliate grossolanamente mezza carota, mezza costa di sedano, mezza cipolla, il prezzemolo e metteleli in una terrina col vino, la polpa di cinghiale, le bacche di ginepro, i grani di pepe nero e le foglie di alloro.

Passo 2.

Fate marinare la carne per 12 ore.

Passo 3.

Per la pasta.

Passo 4.

Disponete la farina a fontana su una spianatoia, aggiungete un pizzico di sale, le uova e pian piano l'acqua fino ad ottenere un impasto liscio e compatto.

Passo 5.

Stendete la pasta con un matterello per ottenere una sfoglia sottile, arrotolatela su se stessa e tagliate delle fette di circa 2-3 cm, srotolate e cospargete di farina le pappardelle così ottenute, mettetele poi ad asciugare per 15 minuti.

Passo 6.

trascorse le ore della marinatura, prendete la polpa di cinghiale, lavatela sotto l'acqua corrente e asciugatele con carta assorbente.

Passo 7.

Togliete dalla marinatura il pepe, le bacche di ginepro e le foglie d'alloro.

Passo 8.

Prendete le verdure e tritatele, fatele soffriggere in una casseruola con l'olio extravergine d'oliva, aggiungete il cinghiale e fatelo rosolare per 20 minuti.

Passo 9.

Aggiungete pian piano il vino della marinatura, aggiungete i pomodori tagliati a pezzi e fate cuocere per 1 ora e 15 minuti.

Passo 10.

Fate bollire in una pentola capiente acqua salata, cuocetevi le pappardelle e scolatele al dente; quando saranno cotte conditele con il sugo di cinghiale e servitele spolverate con prezzemolo tritato.

Note

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