



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

## **Cinghiale ai frutti di bosco**



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**3 ore più 24 ore di marinatura del cinghiale** Tempo

Attrezzatura : **casseruola, pirofila**

## **Ingredienti**

- 150 g di mirtilli
- 100 d di ribes rosso
- 700 g di cinghiale
- 1/2 l di vini rosso corposo
- 2 cucchiari di olio extravergine di oliva
- 40 g di burro
- 1 carota
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 costa di sedano
- 1 ciuffo di salvia
- 1 ciuffo di prezzemolo
- 2 chiodi di garofano
- 100 g di funghi porcini freschi
- pepe in grani
- polenta (facoltativo)
- sale

## **Preparazione Cinghiale ai frutti di bosco**

### **Passo 1.**

Lavate la carne, dividetela in pezzi e disponeteli in una pirofila.

### **Passo 2.**

Salate e ricoprite il cinghiale col vino.

### **Passo 3.**

Coprite con pellicola trasparente e fate marinare in un luogo fresco per 24 ore.

### **Passo 4.**

Pulite e tagliate a dadini la cipolla, la carota e il sedano, fateli soffriggere in una casseruola col burro sciolto nell'olio, aggiungete l'aglio schiacciato.

### **Passo 5.**

Aggiungete la carne e fatela rosolare.

### **Passo 6.**

Aggiungete prezzemolo, salvia e chiodi di garofano, continuate la cottura per 2 ore, aggiungendo di tanto in tanto il vino della marinatura.

### **Passo 7.**

Pulite i funghi, lavate ribes e mirtilli.

### **Passo 8.**

Quando mancano 30 minuti alla fine della cottura, aggiungete i funghi e fate cuocere 20 minuti.

### **Passo 9.**

A questo punto aggiungete anche i mirtilli e i ribes e completate la cottura.

### **Passo 10.**

Servite con della polenta.

#### **Note**

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