

## BRASATO DI CINGHIALE

Ingredienti:

1 pezzo di coscia di cinghiale di circa 1,5 kg.

7 spicchi di aglio.

15 grani di pepe.

Sale marino grosso q.b.

*Per la marinatura:*

1 l vino rosso robusto

2 coste di sedano.

4 carote.

2 cipolle

5 foglie di alloro.

1 cucchiaino di pepe in grani.

3 spicchi di aglio.

*Per la cottura:*

2 dl. olio d'oliva extravergine.

700 g. polpa pomodoro (conserva casalinga).

1 l vino rosso robusto (lo stesso della marinatura)

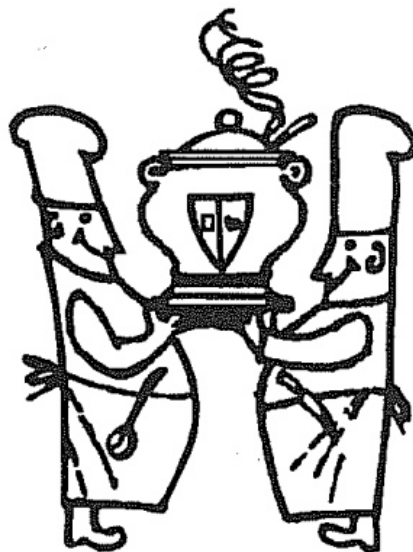
brodo di carne caldo

2 coste di sedano

4 carote

2 cipolle

Farina – Sale q.b.



ACCADEMIA DELLA CUCINA PIACENTINA

Lavate la carne e praticate 14 tagli, profondi e sottili, a distanza equilibrata nel cosciotto.

Tagliate i 7 sette spicchi d'aglio in due parti dopo averli sbucciati.

Inserite in ogni taglio un chicco di pepe, un pezzo d'aglio e sale grosso.

Tritate grossolanamente, sedano, carota e cipolla; schiacciate i tre spicchi d'aglio e sminuzzate l'alloro.

Prendete un recipiente stretto e altro che riesca a contenere il pezzo di cinghiale e stendete sulla sua base un parte del trito di verdure, alcuni grani di pepe e d'alloro e uno spicchio d'aglio.

Adagiate il cosciotto nel contenitore e ricopritelo con il resto degli ingrediente per la marinata.

Aggiungete il vino in modo la carne risulti completamente ricoperta.

Riponete in frigorifero il recipiente coperto per 48 ore.

Estraete la carne dalla marinatura e fatela sgocciolare gettando sia il vino che le verdure.

Infarinate bene il cosciotto.

In un tegame, possibilmente di terracotta, rosolate la carne nell'olio.

Quando è ben dorata da tutte i lati, bagnate con il vino e a fuoco sostenuto lasciate evaporare.

Unite le verdure e cuocete per venti minuti a fuoco lento.

Aggiungete la salsa di pomodoro e il sale.

Infornate il cinghiale a 180° per due ore, bagnando con brodo ogni qualvolta il sugo si restringesse troppo e girando la carne di tanto in tanto.

Affettate e servite ben caldo coprendo con il sugo di cottura.