

CINGHIALE AL CANNONAU

Ingredienti per 4 persone:

- 1 Kg di carne di cinghiale,
- 1 litro di Cannonau,
- 1 bicchiere di aceto,
- Olio d'oliva extra vergine,
- Pomodori secchi una manciata,
- Carote, Sedano, Prezzemolo, Alloro, Cipolla, Olive
- Pepe e sale a piacimento.

Fare marinare per almeno 12 ore la carne tagliata a pezzi nel vino cannonau, con: sedano, carota alloro, aceto, olio, aglio, pepe e un pizzico di sale.

All'incirca 12 ore dopo, togliere la carne dalla marinatura (tenere il liquido di marinatura da parte) e rosolarla a fuoco vivace nell'olio in un tegame. Preparare un soffritto nell'olio extravergine con un trito di: aglio, cipolla, prezzemolo, pomodori secchi.

Poi aggiungere la carne al soffritto, continuare con la cottura a fuoco lento (circa 40 minuti) tenendo il tegame coperto, aggiungendo un mestolo del liquido di marinatura di tanto in tanto per evitare che si secchi tutto. Alla fine aggiungere le olive e salare e pepare a piacere.