

CINGHIALE AL VIN SANTO

- 1 Kg di polpa di cinghiale,
- vin santo
- vino bianco secco
- una tazza di brodo
- aglio, rosmarino, olio, dado, sale, pepe

Tagliare la carne a pezzi, togliendo eventuali frammenti di ossa, nervi e il grasso e infine risciacquare bene la carne sotto l'acqua corrente.

In un tegame mettere un po' di olio d'oliva e far rosolare la carne per circa 5/10 minuti affinché fuoriesca l'acqua. Eliminare l'acqua dal tegame, iniziare la cottura facendo rosolare la carne con l'aglio non sbucciato e il rosmarino per circa 30 minuti (salare e pepare a piacere). Unire il vin santo fino a coprire quasi la carne e far cuocere per un'altra mezzora, Se asciuga aggiungere vino bianco secco e brodo.

(fonte: Ricetta fornita dal cacciatore Luigi ROSSI)