

CINGHIALE CON PUREA DI MELE

- 1 Kg di cinghiale pulito,
- 300 gr di sedano,
- 1 cipolla media,
- 4 spicchi di aglio,
- 1 mela verde,
- ½ bottiglia di vino rosso,
- 1 bicchierino di cognac,
- 1 dado,
- Olio,
- Salvia, bacche di ginepro, santoreggia, rosmarino, alloro, sale, pepe, spezie tipo “Saporita”.

Sgrassare la carne e tagliarla a pezzi, lasciarla in concia una notte coperta dal vino rosso (con rosmarino, alloro, bacche di ginepro, santoreggia e sedano).

L'indomani sciacquare sotto acqua corrente.

Prendere una pentola mettervi dell'olio e far rosolare la carne, (con pepe, aglio e spezie, salvia, rosmarino, alloro) bagnare con il cognac. Mentre rosola frullare (sedano, mela, cipolla, vino).

Quando la carne è ben rosolata levare gli spicchi d'aglio, versate la purea sulla carne e procedere con la cottura aggiungendo il dado, continuare la cottura per almeno due ore a fuoco lento, aggiungendo al bisogno vino e acqua.

(fonte: Ricetta fornita dal cacciatore Luigi ROSSI)