

LA RICETTA

Stufato di cinghiale

CULTURA

21_11_2021



Ingredienti per 4 persone

700 g di carne di cinghiale tagliata a pezzi (bocconcini)

2 carote

Una cipolla rossa

2 coste di sedano

2 rametti di rosmarino

3 foglie di alloro

Sale

Pepe

Farina 00

Vino rosso

Ginepro

Una noce di burro

Per le cipolle caramellate

2 cipolle rosse

100 g di zucchero

4 cucchiai d'acqua

Prima di tutto bisogna marinare la carne: bisogna farlo il giorno precedente alla preparazione del piatto. In una ciotola mettere la carne con una carota a pezzi, una costa di sedano, una cipolla rossa tagliata a metà, rosmarino, alloro, sale, pepe e 2-3 bacche di ginepro. Coprire il tutto con il vino rosso e metterlo a riposare per 24 ore nel frigorifero avvolto con la pellicola. Trascorso questo tempo, scolare bene la carne e tenere da parte il liquido della marinatura, rimuovendo invece le verdure.

Prendere delle nuove verdure (mezza cipolla rossa, mezza carota e una costa di sedano) e fare un trito grossolano che faremo scaldare in una pentola con un cucchiaio di olio e una noce di burro. Infarinare uniformemente i bocconcini di cinghiale e farli rosolare a fiamma vivace per 4-5 minuti, girando frequentemente.

Sfumare il tutto con un bicchiere di vino rosso nuovo, e quando l'aroma alcolico di quest'ultimo sarà evaporato aggiungere anche tutto il liquido della marinatura.

Abbassare la fiamma al minimo e fare cuocere lo stufato di cinghiale per circa 3 ore. Ricordarsi di girare frequentemente lo stufato e aggiungere del brodo o dell'acqua calda in caso di bisogno.

Trascorse circa 3 ore assicurarsi che lo stufato sia equilibrato di sale e di pepe, ed eventualmente aggiungiamone. Portare a termine la cottura fino a che la salsa non si sarà addensata abbastanza da poter fungere anche da condimento per la polenta che prepareremo a parte. Servire lo stufato caldo accompagnato da polenta e da qualche cipolla rossa caramellata.

Per caramellare le cipolle: tagliarle a pezzi abbastanza grossi e metterle a cuocere con acqua e zucchero a fuoco dolce fino a quando lo sciroppo si è ispessito e caramellato.

(Liana Marabini)