

Cinghiale rosso



Ingredienti per 4 persone

500 g di carne disossata a dadi	rosolare in
2 cucchiaini d'olio d'oliva	da tutti i lati, poi mettere da parte la carne.
2 cipolle	
250 g di carote	
100 g di coste di sedano	
250 g di pomodori a dadini o pelati	
1 spicchio d'aglio	Pulire le verdure e tritarle tutte insieme finissime, al mixer o al coltello; poi, insieme a
1 mela	sbucciata e tagliata a spicchi, e a
1 cucchiaino di timo	farle soffriggere dolcemente per circa 10 minuti nella padella della carne. Rimettere la carne in padella con le verdure, spolverizzare con
½ cucchiaino di farina	e mescolare, alzare la fiamma,
1 cucchiaino di estratto vegetale e	
2 dl di buon vino rosso	aggiungere. Insaporire con
1 punta di coltello di cannella	
1 foglia d'alloro	
1 cucchiaino di marmellata d'arancia	
sale, pepe, peperoncino	Coprire e lasciar stufare per almeno 2 ore, mescolando di tanto in tanto ed eventualmente aggiungendo un po' d'acqua. Se non avete marmellata d'arancia, usate un po' di succo e di scorza d'arancia con un pizzico di zucchero.

La variante vegetariana Fate stufare la salsa e servitela con polenta o purè di patate.

La variante con il pesce Preparate la salsa. Quando ha finito di cuocere (circa 30 minuti), rosolate il pesce a parte e passate brevemente la salsa nella padella del pesce per raccoglierne il fondo. A piacere, sostituite l'alloro con semi di finocchio.

IL CONSIGLIO DI VERONICA

Quando ho letto questa ricetta non avevo carne di cinghiale a disposizione, così ho provato con pezzi di coniglio con l'osso, che cuociono in 45 minuti: il risultato è stato straordinario. Di sicuro è altrettanto buona con carne di manzo o di maiale.