

Questa ricetta viene dalla Toscana meridionale. La salsa mi piace di più quando è corposa, anche un po' piccante, e il cioccolato si intuisce appena. A tavola parte sempre la gara a indovinare gli ingredienti.

Brasato di cinghiale in agrodolce

Ingredienti per 4 persone

	Il giorno prima
600 g di cinghiale (o altra selvaggina, o manzo)	mettere a marinare in
750 ml di vino rosso	insieme a odori come
carota, costa di sedano	e uno
spicchio d'aglio	e una cipolla steccata con
chiodo di garofano e alloro.	
	Per la preparazione
	scolare la carne, tamponarla con carta da cucina, condirla con
sale, pepe	e strofinarla con
1 spicchio d'aglio	e rosolarla in
olio d'oliva	e trasferirla poi in una casseruola.
Alloro, rosmarino, timo	aggiungere, insieme alle verdure della marinata. Coprire la carne con il vino rosso,
1 dado	unire e
	infornare: 30 minuti a 180 gradi e 2 ore a 150 gradi.
	Per la salsa
2,5 dl di fondo	far restringere un po',
20 g di aceto balsamico	aggiungere e legare con
3 cucchiaini di maizena	(per 1 litro di fondo ce ne vogliono almeno 30 g).
	Per finire, aggiungete alla salsa – a piacere – i seguenti ingredienti:
15 g di uvetta	
30 g di arance/limoni canditi	
10 g di noci tritate grossolanamente	
1 cucchiaino pinoli, 5 g cioccolato fondente	e regolatela di
sale, pepe, peperoncino	in modo che risulti piccante.



IL NOSTRO TRUCCO PER IL BRASATO

Per organizzarci senza stress, mettiamo la carne a marinare due giorni prima e la cuociamo il giorno precedente. Così il grasso che si è rappreso in superficie si elimina facilmente. Inoltre la carne si affetta meglio se si è raffreddata completamente nel suo fondo di cottura. Disponiamo le fette fredde in una pirofila, le bagniamo con un po' di sugo, copriamo con un foglio d'alluminio e scaldiamo in forno. Prima di servire basta scolare il sugo e versarvi sopra la salsa – ed ecco fatto!

Come contorno preferisco la polenta! Ottimo anche un purè di ceci e patate, che però richiede un po' più di lavoro.