

PAPPARDELLE al RAGOUT di CINGHIALE



Ingredienti per 2 persone:

Ingredienti per la marinata:

1 kg di polpa di cinghiale

vino qb - 1 presa di chiodi di garofano

1 presa di bacche di ginepro

1 stecca di cannella

2 prese di insaporitore per brasati e carne in umido Ariosto

vino rosso qb



Ingredienti per il ragout

150 gr. tra cipolla, carota e sedano - vino rosso qb - 1 tubetto di Triplo Concentrato Mutti

1 presa di bacche di ginepro

2 prese di insaporitore per brasati e carne in umido Ariosto - sale

pepe - olio evo - 400 gr di

Pappardelle Fiorillo



- 1) Il giorno prima tagliate la polpa di cinghiale a pezzetti molto piccoli e mettetela in un contenitore di vetro. Cospargetela di bacche di ginepro e chiodi di garofano pestati, aggiungete la stecca di cannella intera e l'insaporitore Ariosto, mescolate bene il tutto e coprite con il vino rosso.
- 2) Fate marinare almeno 12-15 ore, quindi scolate la carne, sciacquatela rapidamente ed eliminate la cannella. Fate soffriggere le verdure dadolate e le bacche di ginepro pestate nell'olio, quindi aggiungete la carne e fatela rosolare. Sfumate con abbondante vino, insaporitela con il preparato per arrostiti e versate il concentrato di pomodoro. Aggiungete una mezza tazza d'acqua e fate cuocere 20 minuti dal fischio in pentola a pressione o 40 in pentola tradizionale (in questo caso controllate il livello dei liquidi).
- 3) Fate ritirare bene il sugo, finché non sarà cremoso, aggiustate di sale e pepe e usatelo per condire le pappardelle.