



*La cucina di un popolo, è la sola esatta testimonianza della sua civiltà!*

---

## **CINGHIALE AL CIOCCOLATO**

### **INGREDIENTI ( x 6 persone)**

polpa di cinghiale kg 1 - cioccolato fondente amaro g 70 - sedano - carote - cipolla - aglio - rosmarino - vino rosso - olio extravergine d'oliva - sale – polenta di castagne

### **Preparazione**

Legare la carne a mo' di arrosto e lasciarla marinare per 8 ore coperta di vino rosso, con un gambo di sedano, una carota, una cipolla a pezzetti e 3 spicchi di aglio. Scolare la carne marinata e rosolarla uniformemente in un velo di olio caldo. Trasferirla poi in un tegame con un gambo di sedano, una carota, una cipolla a tocchi, uno spicchio di aglio e un rametto di rosmarino. Salarla, irrorarla di olio, portarla sul fuoco dolce e cuocerla per 40 minuti circa, bagnandola via via che si asciuga con vino rosso (non quello della marinata), in modo che si formi un sughetto. A fine cottura filtrate il fondo e fatelo sobbollire con il cioccolato, fino a quando questo non sarà sciolto.

## **COSCIOTTO DI CINGHIALE IN SALSA DI BRUNELLO E BACCHE DI GINEPRO**

**Ingredienti:** 1 cosciotto di cinghiale di 1500 g, 4 spicchi aglio, 2 rametti rosmarino, 1 mazzo di timo, alloro, prezzemolo, 1 cucchiaio concentrato di pomodoro, alcune bacche ginepro, 2 bott. vino brunello di montalcino, sale, pepe, olio di oliva extra-vergine.

### **Procedimento:**

Mettete il cosciotto in un recipiente e aggiungete un litro di Brunello, l'aglio, il mazzolino aromatico, le bacche di ginepro, il rosmarino e lasciate marinare per circa 24 ore. Prendete quindi il cosciotto, fatelo sgocciolare, ponetelo in un tegame con l'olio e fatelo rosolare. Quando è ben rosolato aggiungete l'aglio, il rosmarino e alcune bacche di ginepro, aggiustando di sale e pepe. Lasciate cuocere per circa 5 minuti, aggiungete mezzo litro di Brunello e portate ad ebollizione, unendo il concentrato di pomodoro e facendo cuocere il tutto a fuoco lento per circa 90 minuti. A cottura ultimata togliete il cosciotto e passate la salsa al setaccio, lasciando alcune bacche di ginepro intere. Tagliate il cosciotto a fette e disponetelo sopra un piatto con sopra la salsa e guarnite con bacche di ginepro e tocchetti di polenta di castagne.

- **Potete sostituire il Brunello di Montalcino con un buon vino rosso corposo Piemontese o (una mia variante) con un buon Ormeasco!**



*La cucina di un popolo, è la sola esatta testimonianza della sua civiltà!*

---

## **CINGHIALE IN AGRODOLCE**

### **Ingredienti** (per 8 persone)

2kg cinghiale  
2 cipolle  
2 gambe di sedano  
2 carote  
4 foglie di alloro  
1 manciata di bacche di ginepro  
1 cucchiaio pepe in granuli  
lt 2 di vino rosso  
1 cucchiaio di farina  
5 chiodi di garofano  
1 rametto di rosmarino  
1 cucchiaino di zucchero  
1 cucchiaino di cacao  
1 cucchiaio di uvetta  
1 cucchiaio di pinoli  
3 cucchiaini di aceto rosso  
4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
sale

### **Preparazione**

Lasciate riposare la carne per una notte in una marinata fatta con 1,5 lt di vino rosso, 1 cipolla, 1 carota, 1 gambo di sedano tagliato a pezzi grossi, bacche di ginepro, il pepe in granuli e 2 foglie di alloro. Questo aiuterà la carne a perdere l'afrore del selvatico. Il giorno dopo, scolate la carne e fatela a pezzetti. In una tegame scaldate 4 cucchiaini di olio extravergine di oliva, soffriggete il resto delle verdure tritate finché non imbiondiscono, aggiungete la carne e mescolando spesso su fiamma vivace soffriggere finché non è rosolata. Spolverate con la farina e soffriggete ancora girando continuamente finché non inizia al fondo del tegame. A questo punto, versate il resto del vino rosso, abbassate il fuoco, aggiungendo 2 foglie di alloro, rosmarino e chiodi di garofano. Lasciate cuocere a fiamma bassa per 2 ore, girando ogni tanto e aggiungete un po' d'acqua (oppure brodo) quanto basta per tenere la carne sempre umida. Salate e pepate al piacere. In un piccolo tegame a fiamma bassa, fate sciogliere lo zucchero e il cacao con l'aceto, aggiungete l'uvetta e pinoli e poco acqua se necessaria per ottenere un composto quasi liquido. Aggiungete la salsa alla carne. Lasciate sul fuoco 1 minuto girando molto energicamente e servite subito.

**Servire con polenta o patate lesse.**