

# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Pappardelle al sugo di cinghiale

Con un buon pezzo di carne di cinghiale.....ma questa volta siamo in ....Sardegna!!!!



**Difficoltà**  
media



**Quantità**  
4 persone



**Tempo**  
120 minuti

### Ingredienti

- Carne di cinghiale - almeno 500 g
- pappardelle - 300 g
- vino rosso corposo - 500 ml
- sedano- 1 costa
- carota - 2
- cipolla - mezza
- aglio - 1 spicchio
- rosmarino - 5 foglie
- prezzemolo - qualche foglia
- qualche bacca di ginepro
- sale - q.b.
- pepe - q.b.
- peperoncino - un pizzico
- concentrato di pomodoro - 1 cucchiaio
- pelati - 800 g
- olio extrav - un bel fondo di tegame

### Preparazione

Se avete l'opportunità di avere un buon pezzo di cinghiale e delle buone pappardelle fresche, potete fare un buonissimo piatto degno del tempo occorrente per la preparazione!!!! Pulite il cinghiale togliendo tutta la pelle e le parti con del grasso eccessivo. Ponetelo a marinare, per alcune ore, in un recipiente con del vino nero corposo al quale avrete aggiunto tutti gli odori a grossi pezzettoni e le bacche di ginepro. Trascorso questo tempo, prendete un tegame e dopo aver versato un bel giro d'olio, vi aggiungete il cinghiale scolato e fatto a piccoli bocconcini. Fate rosolare fino a che avrà buttato tutta la sua acqua. Aggiungete del buon vino nero e fate evaporare velocemente. A questo punto, aggiungete sedano, carota, cipolla, aglio, prezzemolo e le foglioline di rosmarino tritati molto finemente. Fate rosolare il tutto e aggiungete un bel cucchiaio di concentrato di pomodoro. Fate andare per qualche minuto e unite i pelati passati. Aggiustate di sale e aggiungete un pizzico di zucchero per togliere l'acidità del pomodoro. Mettete, anche un pizzico di pepe e di peperoncino a piacere. Fate cuocere lentamente per circa due ore, fino a che la carne sarà tenerissima. Se volete fate cuocere nella pentola a pressione per i primi 20 minuti, poi scoperchiate,

quando non c'è più vapore, e continuate la cottura come una pentola normale. Risparmierete un po' di tempo! Se ci sono dei pezzi un po' grossi, dissossateli e tagliateli molto sottilmente. Quando il sugo sarà bello denso, cuocete le pappardelle e condite con il sugo. Per chi piace, aggiungete un po' di buon pecorino e del prezzemolo tritato fresco.

