

PAPPARDELLE AL CINGHIALE

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di pasta tipo pappardelle,
- 500 g di polpa di cinghiale a bocconcini,
- sedano,
- carota,
- cipolla,
- aglio,
- bacche di ginepro,
- salvia,
- rosmarino,
- timo,
- vino rosso robusto,
- alcuni cucchiaini di passata di pomodoro,
- olio d'oliva extra-vergine,
- sale,
- pepe in grani.

Marinare per una notte la polpa di cinghiale nel vino rosso, aggiungendo tutti gli odori (sedano, carota, cipolla, aglio), bacche di ginepro e grani di pepe.

Sgocciolare dalla marinatura e far andare in pentola, senza condimenti, scolando man mano l'acqua che si forma.

Preparare un battutino con gli odori, salvia, timo e rosmarino, quindi soffriggere il tutto con un po' d'olio, poi rosolarvi la polpa di cinghiale che ha fatto l'acqua; sfumare con vino rosso, aggiungere qualche cucchiainata di passata di pomodoro, salare e far cuocere lentamente allungando con acqua fino a che la carne non sarà morbida.

Con questo sugo condire le pappardelle cotte al dente.