

CINGHIALE ALLA CACCIATORA

Ingredienti per 8 persone:

- 800 g di carne di cinghiale,
- 100 g di burro,
- 50 g di prosciutto crudo,
- aceto,
- 1 bicchiere di vino bianco,
- 1 bicchiere di brodo,
- cipolla,
- sedano,
- prezzemolo,
- pepe,
- sale.

Lavate bene la carne con l'aceto, asciugatela e steccatela con il prosciutto tagliato a filetti.

Mettetela in casseruola con il burro, sale e pepe.

Appena rosolata, aggiungete prezzemolo, cipolla, sedano tritati, il vino e, appena evaporato, il brodo.

Fate cuocere per 3-- ore, a casseruola coperta; quando la carne sarà tenera e la salsa ben addensata, servite.