

# RICETTA DEL GIORNO

## Cinghiale stufato

**INGREDIENTI** per 6 persone: *un kg di cinghiale (tagliato nella coscia o in costolette), un litro di aceto rosso, 50 g di sugna, 50 g di olio extravergine d'oliva, una cipolla media, mezzo cucchiaino di prezzemolo tritato, due foglie di alloro, quattro foglioline di salvia, due bicchieri di vino rosso secco, due cucchiaini di conserva di pomodoro, un peperoncino piccante, sale.*

**PREPARAZIONE:** in una casseruola con la sugna e l'olio soffriggere la cipolla tritata e aggiungere il prezzemolo, l'alloro e la salvia. Intanto marinare per circa 12 ore in una miscela d'acqua e aceto (metà e metà) la carne di cinghiale che deve essere ben frollata. Unire al soffritto la carne ben lavata e sgocciolata, rosolare da ogni lato, bagnarla col vino rosso, salare, coprire la casseruola e cuocere a fuoco basso. Dopo circa un'ora, unire la conserva di pomodoro, sciolta in un poco d'acqua tiepida, e il peperoncino pestato nel mortaio e completare la cottura.