# LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

## Cinghiale in umido

...non è che ogni giorno ci capita di cucinare il cinghiale ...ma se dovesse capitare..... Questa è una proposta!

**Difficoltà**
facile

**Quantità**
4 persone

**Tempo**
120 minuti

**Ingredienti**

- Carne di cinghiale - 500 g
- olio - 5 cucchiai
- cipolla - 1
- aglio - 1 spicchio
- vino rosso - un quarto di lt circa
- sale - q.b.
- pepe - q.b.
- foglie di alloro intere - 2
- Per la marinata: un altro po' di vino, sedano, carota, rosmarino e prezzemolo

### Preparazione

Se vi hanno regalato del cinghiale, pulitelo per bene da tutti i pezzettini di cotenna che potrebbe avere e fatelo a piccoli pezzi. Mettetelo a bagno con del vino corposo e dei pezzi di sedano, carota, rosmarino e prezzemolo. Dopo qualche ora lo estraete e lo mettete in un tegame dove avete versato l'olio. Fatelo rosolare fino a che fuoriesce tutta la sua acqua e si sia consumata. A questo punto aggiungete l'aglio tritato e la cipolla tagliata a velo. Fate appena rosolare e aggiungete il sale e il pepe, le foglie d'alloro e infine il vino. Coprite e fate cuocere a fuoco dolce fino a che la carne sarà tenerissima. (Ci vorrà almeno un'ora!). Se dovesse asciugarsi troppo aggiungete dell'altro vino. Se avete fretta, dopo aver fatto rosolare la carne, mettetela nella pentola a pressione e, da che inizia il sibilo, contate 15 o 20 minuti a seconda di che parte di cinghiale si tratta. Poi quando aprite fate restringere il sughetto e regolate di sale. Le nostre nonne non avevano certo la pentola a pressione, ma avevano più tempo da dedicare alla cucina! Quindi noi saremmo perdonate anche se accusate di eresia!!!