LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Cinghiale al sugo
.....ma se volete condire le tagliatelle...!!!!!!

Difficoltà
media

Quantità
4 persone

Tempo
120 minuti

Ingredienti

- cinghiale - 1 kg
- prezzemolo - 5 foglie
- aglio - 1 spicchio
- vino rosso - 1 bicchiere
- pelati - 400 g
- sedano, carota e cipolla -

Preparazione

Tagliate il cinghiale a piccoli pezzi e mettetelo in una terrina. Ricopritelo con il vino e vi aggiungete una costa di sedano, una carota e un pezzetto di cipolla. Lasciatelo qualche ora a marinare. Toglietelo dalla marinata e versatelo in un tegame con un filo d'olio. Fatelo rosolare assieme a una piccola carota, un pezzetto di sedano e il prezzemolo e l'aglio tritati. Salate. Aggiungete un po' di vino e fate restringere. Passate i pelati e versateli sulla carne. Condite il sugo con un pizzico di zucchero e aggiustate di sale. Fate cuocere a fuoco basso e coperto fino a quando la carne sarà morbida. Aggiungete ogni tanto un po' d'acqua perché ci vorrà un bel po' di tempo prima che sia pronta! Dipende dalla qualità della carne !!!!!! Se dovesse restare sempre un po' dura potete metterla nella pentola a pressione e in circa 15 minuti diventerà tenerissima!!!!! La potete servire come secondo, oppure allungare il sugo con un po' d'acqua o brodo e trasformarla in uno spezzatino aggiungendoci qualche patata! Se invece volete un primo, potete usarla per condire delle pappardelle o ...le tagliatelle!!!!