SPEZZATINO DI CINGHIALE AL POMODORO

Lo spezzatino di cinghiale al pomodoro è un secondo tipico della cucina tradizionale umbra: bocconcini di magrissima carne di cinghiale, fatta marinare per una notte nel vino con aromi tipici della campagna umbra. Una lunga e lenta cottura con il pomodoro rende i bocconcini teneri e succosi e il sughetto delizioso. Non si potrà evitare di fare “la scarpetta” con il pane o la tradizionale torta al testo umbra.

Media 180' Secondo

INGREDIENTI (INGREDIENTI PER 4 PERSONE)

- 400 gr Polpa Pronta 2x400 g
- 1 spicchio Aglio
- 1/4 Cipolla dorata
- 1 rametto Finocchio selvatico
- 40 gr Guanciale
- 1 rametto Maggiorana
- 2 cucchiai Olio extravergine di oliva
- q.b. Pepe
- q.b. Peperoncino
- 1 rametto Prezzemolo
- 1 rametto Rosmarino
- q.b. Sale
- 1 foglia Salvia
- 800 gr Spezzatino di cinghiale
- 1 rametto Timo
- 1/2 bicchiere Vino rosso

Marinatura

- 1 spicchio Aglio
- 1 foglia Alloro
- 5/6 Bacche di ginepro
- 1 rametto Finocchio selvatico
- 1 rametto Maggiorana
- 1 rametto Rosmarino
- 2 foglie Salvia
- 1 rametto Timo
- 1 l Vino rosso

PRODOTTO USATO PER QUESTA RICETTA:

PREPARAZIONE

Tagliate la carne di cinghiale a pezzi, sciacquate sotto acqua corrente, fate scolare per eliminare l'acqua in eccesso. In una ciotola versate tutti gli ingredienti per la marinatura, mescolate e aggiungete anche la carne di cinghiale, coprite e tenete in frigo per 12 ore.

Trascorso il tempo di riposo della carne, preparate un battuto con guanciale, cipolla, aglio, peperoncino e le erbe aromatiche, trasferite il battuto in un tegame, fate sciogliere a fuoco lieve il guanciale, aggiungete l'olio e la carne di cinghiale scolata dalla marinatura. Fate sigillare la carne su tutti i lati, poi unite sale e pepe, fate cuocere a fuoco lento per circa un'ora, deve asciugarsi tutto il liquido che si formerà nel tegame. Sfumate con il vino e fate evaporare.

Aggiungete la Polpa Pronta e un bicchiere di acqua, regolate di sale e pepe, fate sobbollire a fuoco lieve per circa un'ora. Allontanate da fuoco e servite

Ricetta creata da Miria Onesta di Dueamicheincucina.it

© 2026 Consorzio Casalasco del Pomodoro Soc.Agr.Coop. C.F. e P.IVA e Reg. Imprese: 00325250199 - R.E.A. CR 98044