

Enogastronomia toscana: il cinghiale

I piatti a base di carne di cinghiale sono sicuramente uno dei prodotti più caratteristici dell'[enogastronomia](#) toscana.

In qualsiasi ristorante si vada è facile trovare secondi piatti realizzati con questa carne estremamente saporita, ma anche primi piatti - soprattutto pappardelle - conditi con un gustoso sugo di cinghiale. La qualità della carne è simile a quella del maiale. Le parti maggiormente ricercate nel cinghiale sono il carrè, le costole e i cosciotti, ottimi da cuocere alla griglia oppure arrosto. Il cinghiale giovane invece è perfetto per cucinare il carrè al forno e per le costole alla brace, mentre il resto è meglio cuocerlo in umido. Il cinghiale adulto invece, dopo la marinatura, si prepara in umido o in padella. Le ricette che vedono protagonista questo animale, diffuso soprattutto in Toscana e nel Lazio, sono tante.

Tra i piatti tipici da sperimentare ecco lo spezzatino di Cinghiale: 1,2 kg. di spezzatino di cinghiale

1 cipolla

1 sedano

2-3 spicchi d'aglio

prezzemolo

1 carota

alloro

Salvia e rosmarino

1 cucchiaino di pepe nero in grani

1 cucchiaino di bacche di ginepro

2 kg. di pomodori pelati

Vino rosso q.b. devono tritare tutte le erbe aromatiche insieme a cipolla, sedano e aglio. Poi in una grande zuppiera si deve mettere questo trito insieme alle bacche di ginepro e al pepe, e vi si deve unire lo spezzatino di cinghiale, opportunamente ripulito. Si deve mescolare, ricoprendo infine tutto con del vino rosso. Questa marinatura deve riposare per un giorno intero. Il giorno seguente si deve togliere la carne marinata dalla zuppiera per metterla a cuocere a fuoco moderato in una pentola fonda coperta, avendo l'avvertenza di non aggiungere nulla, nemmeno l'olio. La carne rilascerà lentamente dell'acqua che andrà buttata via via fino a che la carne risulterà asciutta. A questo punto si deve aggiungere olio e gli odori della marinatura, che avremo preventivamente sgocciolato. La carne va cotta a fuoco medio, mescolando di frequente, fino a quando non sia ben rosolata. La si bagna quindi con un bicchiere di vino rosso, lasciarlo evaporare e salare la carne. E' il momento di aggiungere i pomodori pelati, a fuoco moderato, e continuare a cuocere senza coperchio per circa 2 ore e mezzo fin quando i pomodori stessi si siano sciolti in una salsa cremosa, facendo attenzione che la carne non deve arrivare a sfaldarsi.

Questo piatto dell'enogastronomia toscana è ottimo se servito con accompagnamento di polenta. Altra ricetta molto apprezzata è quella delle pappardelle in sugo di cinghiale. Questo è l'occorrente:

200gr di polpa di cinghiale macinata

3 spicchi d'aglio

sedano

2 chiodi di garofano

alloro (2 foglie possono bastare)

rosmarino

1 cipolla

1 carota

400gr di pomodori pelati

vino rosso

olio

sale, pepe Lasciando interi l'alloro e l'aglio, tritare tutti i restanti odori, dopo averli lavati per bene. Rosolare quindi il tutto in un tegame con un poco di olio. Aggiungere quindi la carne, e continuando a mescolare aggiungere sale, pepe e vino rosso, fino a lasciarlo evaporare del tutto.

Versare nella pentola anche i pelati, che devono essere schiacciati con la forchetta per aiutarli a diventare più rapidamente di consistenza cremosa.

Vanno cotti a fuoco basso per circa due ore, aggiungendo brodo caldo per evitare che il condimento si asciughi eccessivamente.

Nel frattempo si cuociono le pappardelle e si condiscono con questo sugo estremamente saporito.

Nel caso in cui si volesse gustare il [sugo di cinghiale](#) senza doverlo lavorare così a lungo, si possono reperire in commercio ottimi sughi pronti, preparati con cura e secondo la tradizione toscana. Buon appetito.

About the Author

Kya - Dott.ssa Chiara Bardini [Enogastronomia](#) Clicca e Gusta - www.cliccaegusta.com

