

PAPPARDELLE AL CINGHIALE



Ingredienti per 4 persone

500 gr di pappardelle
500 gr di polpa di cinghiale
500 ml di passata di pomodoro
1 cucchiaio di concentrato
500 ml brodo di carne (o acqua)
150 ml vino rosso
1 carota
1 costa di sedano
1 cipolla
rosmarino salvia alloro q.b.
500 ml acqua
olio evo sale peperoncino q.b.

PROCEDIMENTO:

Versare in pentola un giro d'olio, un trito di carota sedano e cipolla, peperoncino, rosmarino, salvia ed alloro e far rosolare a fiamma media con MCS D poi aggiungere la polpa di cinghiale tritata a coltello, coprire con MCS D e far rosolare a fiamma viva, versare il

vino, coprire con MCSD e far sfumare. Una volta evaporato l'alcool unire la passata, il concentrato ed il brodo (o acqua) salare coprire con MCSD e portare a bollore a fiamma viva, dopodichè abbassare la fiamma al minimo e cuocere per circa un'ora.

Unire le pappardelle, l'acqua, regolare di sale, coprire con MCSD e far riprendere il bollore a fiamma viva poi abbassare la fiamma e cuocere per metà del tempo indicato sulla confezione della pasta, quindi girarla delicatamente, coprire con MCSD, spegnere il fuoco e lasciare in autocottura per i restanti min.. Servire con parmigiano grattugiato a piacere in superficie.

Lorena Vecchini