

Alessandro Borghese Kitchen Sound, stracotto di cinghiale al cioccolato

borghese-3-d398fd47

STRACOTTO DI CINGHIALE AL CIOCCOLATO

Tempi:***

Costo:**

Difficoltà:**

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di muscolo di cinghiale

Mirto q.b.

Salvia e rosmarino q.b.

2 pz di chiodi di garofano

3 pz di bacche di ginepro

600 g di vino rosso

150 g di aceto di mele

100 g di carota

40 g di olio evo

150 g di cipolla

Sale, pepe q.b.

1 spicchio d'aglio

100 g di cacao

100 g di farina di riso

Preparazione:

Mondare e tagliare carota e cipolla a cubetti di 1 cm. Versare le verdure in una pentola alta con olio,

spicchio d'aglio, bacche di ginepro, chiodi di garofano e lasciar appassire a fuoco basso. Tagliare il muscolo di cinghiale e impanarlo con una miscela di cacao e farina di riso. Rosolare la carne in padella con un filo d'olio. Adagiare la carne sopra le verdure, sfumare con l'aceto di mele e poi coprire con il vino rosso. Aggiungere un mazzetto di erbe aromatiche e far cuocere per 6/7 ore a fuoco lento. Lasciare raffreddare. Separare la carne dal sugo, togliere le erbe aromatiche e filtrare il succo con un colino a maglie fini. Frullare il contenuto del colino, metterlo a bollire con il succo e far ridurre per circa 10 minuti a fuoco medio. Impiattare la carne con la riduzione ottenuta.

[Guarda le altre puntate di Alessandro Borghese Kitchen Sound](#) **andate in onda su Sky Uno**