giugno 2011

Io cerco sempre una scusa per festeggiare qualunque cosa o avvenimento : a giugno compio gli anni e quale occasione migliore del mio compleanno per invitare a cena alcuni amici e , siccome volevo preparare qualche cosa di insolito , ho cucinato il cinghiale : a quanto pare è stato apprezzato , tant' è che gli ospiti mi hanno chiesto la ricetta che voglio condividere con voi (secondo il solito) con

<< la ricetta della nonna Anna >>

cinghiale alla birra

per 6 persone

Kg. 1,200 / 1,500 di polpa di cinghiale (a seconda dell' appetito)
tagliato a bocconcini come per lo spezzatino

gr. 200 di pancetta dolce a dadini
2 grosse carote
2 grosse cipolle
2 coste di sedano
gr.100 / 150 di erbe aromatiche assortite : prezzemolo - basilico - salvia - rosmarino - alloro - timo - maggiorana - erba cipollina
due o tre spicchi d' aglio sbucciati e tagliati a fettine
un po' di pepe in grani
qualche chiodo di garofano
qualche bacca di ginepro
una mezza tazza di passata di pomidoro , meglio se fatta in casa con pomidoro freschi sbollentati con cipolla - carota - sedano - aglio e basilico e poi passati al passaverdura

½ bicchiere di cognac
quanta birra occorre per ricoprire il tutto

Bisogna cominciare almeno un giorno prima

** prendere una carota – una cipolla - una costa di sedano
** tritarle grossolonamente con circa 2/3 delle erbe aromatiche e aggiungere gli aromi
** in un recipiente non metallico disporre una metà del cinghiale
spargere metà delle verdure tritate – fare un altro strato di cinghiale
mettere il resto delle verdure e coprire di birra
** lasciar marinare per 24 / 30 ore in luogo fresco

il giorno del pranzo

** in una padella far rosolare e stufare i rimanenti sedano , carota e cipolla anch' essi tritati grossolonamente con metà della pancetta a dadini e con le rimaste erbe aromatiche tritate finemente
** lasciare da parte i chiodi di garofano , i grani di pepe e le bacche di ginepro
** togliere la verdura dalla padella e conservarla a parte

** togliere la carne dalla marinata - farla scolare bene e asciugare con un canovaccio l' eccesso di marinata
** nella stessa padella soffriggere l' altra pancetta , far rosolare la carne in modo che si insaporisca bene
** aggiungere il cognac e far sfumare
** aggiungere le verdure stufate , aggiungere le bacche di ginepro , il pepe e i chiodi di garofano
** mettere un paio di mestoli di brodo (anche di dado) e far sobbollire piano piano per un' oretta
** aggiungere la passata di pomidoro e continuare la cottura per un' altra oretta badando che il sughetto non sia troppo acquoso ma abbondante
** eventualmente , se asciugasse troppo , aggiungere ancora un po' di brodo

perché l' ideale e mangiare il cinghiale preparato così con la polenta bianca , o appena fatta o tagliata a fette e abbrustolita

Buon appetito !