Numero persone: **6**
Difficoltà: **Media**
Tempo di preparazione: **30 minuti**
Autore: **Chef Mene**

INGREDIENTI:

- **500g** pappardelle fresche artigianali (o secche)
- **200g** polpa di cinghiale a cubetti
- **1** cipolla rossa
- **1** carota
- **1** gambo di sedano
- **1** rametto di rosmarino
- 1

foglia di alloro

300g	buon vino rosso
400g	conserva di pomodoro,
1	peperoncino fresco,

sale e pepe

olio extra vergine di oliva

DESCRIZIONE:

Per quanto freddo possa fare non credo che la fame o la voglia di mettersi ai fornelli sia diminuita con la temperatura! Questo mese Vi propongo una ricetta dal sapore invernale avente come protagonisti due “amici” toscani: le pappardelle ed il cinghiale. Progenitore del maiale domestico, questo suide è sempre meno diffuso in alcune regioni del Mondo, come ad esempio in Asia, mentre la sua presenza in Europa, del quale è originario, va mano a mano a scomparire come ad esempio in Scandinavia o nel Regno Unito. Nel nostro Paese la presenza dei cinghiali è concentrata soprattutto nelle regioni centro-meridionali, mentre è totalmente assente in altre tipo la Sicilia. In Italia il consumo di queste carni è abbastanza comune anche se per ovvie ragioni, non ne esiste quasi più una presenza prettamente selvatica di questo animale. La carne di cinghiale si presta molto per cotture lunghe e visto il suo sapore inteso, ma non poi così selvatico (dato gli incroci) si utilizza inoltre per la preparazione di ottimi prosciutti crudi.

ESECUZIONE:

Pulire le verdure e tagliarle in modo molto grossolano. Far marinare la carne di cinghiale la sera prima della cottura con le verdure, gli aromi e il vino rosso. Il giorno successivo, scolare la polpa ed utilizzare le verdure, una volta tritate, come soffritto per il vostro ragout. Rosolato il fondo con dell’olio extra, aggiungere la carne di cinghiale marinata, condire a piacere con sale, pepe ed aggiungere del peperoncino fresco tritato. Quando i cubetti di carne saranno ben scottati, sfumare il tutto con abbondante vino rosso ed aggiungere la conserva di pomodoro, lasciando cuocere a fuoco basso e sistemando di sapore. Nel frattempo cucinare le pappardelle in acqua salata ed una volta pronte condirle con il ragout e servirle ben calde con un filo di olio extra vergine di oliva e per chi gradisce suggerisco del pecorino toscano. Data la provenienza di questo piatto di origine toscana, in modo particolare delle zone di Grosseto, per gli intenditori di vino, mi sento di consigliare un abbinamento leggermente costo, ma di classe che esalterà il Vostro pranzo o la Vostra cena. Il vino in questione è un rosso toscano prodotto dalla cantina Gaia: il Ca’ Marcanda Promis, fratello minore del pluri-premiato Ca’ Marcanda.