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