



AGRITURISMO IL MELOGRANO

Pitigliano (GR)

www.melograno.to

CINGHIALE STUFATO ALLE ARANCE

Preparazione 30 min

Marinatura 24 h

Cottura 2 h

Media difficoltà

Ingredienti per 4 persone

1 kg di spezzatino di cinghiale

1 arancia

5 dl di vino rosso

1 peperone rosso

1 carota piccola

2 cipolle grandi

4 spicchi d'aglio

1 cucchiaio di cannella

10 gr di timo

3 cucchiari di garofano

Sale e pepe q.b.

50 cc di olio extra vergine di oliva

30 gr di strutto

Preparazione

Tritare finemente cipolla, carota e peperone.

Aggiungere la cannella, i chiodi di garofano ed il timo e amalgamare

Disponete la carne in una ciotola aggiungendo gli aromi e le verdure quindi amalgamare

Con un pelapatate private l'arancia della buccia che taglierete finemente privandola della parte bianca e riporgete avvolta in una pellicola

Spremete l'arancia ed aggiungete il succo alla marinatura unendovi anche il vino

Mettete a riposo per 24 h

Far scolare la parte liquida dalla marinatura in un recipiente

Mettete l'olio in una casseruola, far rosolare l'aglio che poi toglierete

Aggiungere la carne marinata a fuoco molto vivo maneggiando di tanto in tanto

Aggiungere lo strutto

Quando la carne e la marinatura sono ben rosolati, salare maneggiando per 5 min per non far

attaccare al fondo

Aggiungere quindi il liquido della marinatura, abbassare la fiamma e far sobbollire portando a cottura

15 min prima di ultimare la cottura, aggiungete la buccia di arancia