



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

SECONDI PIATTI DI CARNE

NARRIAMO LE NOSTRE CENE

Cinghiale ai tricolomi

INGREDIENTI:

700 g di coscia di cinghiale sgrassata e tagliata a cubetti.

600 g di tricolomi (*Tricholoma portentosum*, *columbetta*, *equestre*, *terreum* e simili) puliti, lavati e tagliati a spicchi.

3 spicchi d'aglio.

2 coste di sedano.

1 carota.

1 cipolla bionda.

1 rametto di rosmarino.

2 foglie di salvia.

4 foglie di alloro.

8 bacche di ginepro.

Pepe nero.

1 rametto di maggiorana.

1 rametto di timo.

1 rametto di santoreggia.

Vino rosso robusto.

Olio extravergine d'oliva.

Sale.

PREPARAZIONE

Marinate per una notte nel vino la carne con un trito di sedano, carota, cipolla, aglio; aggiungete le foglie di alloro, le bacche di ginepro, il pepe nero e le foglie delle varie erbe aromatiche. Togliete le foglie di alloro, il ginepro ed il pepe; frullate le rimanenti verdure ed erbe e versatele con il vino sulla carne dopo averla rosolata per bene in olio extra vergine d'oliva. Cuocete sino a ridurre il vino. In un tegame a parte mettete a freddo i funghi con olio extravergine d'oliva, 2 spicchi d'aglio e un po' di sale; cuocete fino ad evaporazione dell'acqua di vegetazione. Unite i funghi alla carne e portate a cottura aggiustando di sale.

EDIZIONE
IDEA NATURA
MILANO