

**CIGNALE** alla cacciatora alla moda dello chef Vittorio (la stessa ricetta è valida anche per il cervo)

**Ingredienti per 4 persone** - 1 chilogrammo di cinghiale a tocchi di circa cm 4x4 ( per commensali superiori a quattro moltiplicare tutti gli ingredienti - es: 8 persone tutto per 2 , 12 persone tutto per 3 e così via) – una cipolla rossa di Tropea – due grossi porri – due gambi di sedano – olio extravergine di oliva della riviera del lago di Como o del Garda – vino rosso – aceto di vino rosso – chiodi di garofano – ginepro – aglio - sale - peperoncino rosso piccante -

Mettere a bagno per almeno un'ora i tocchi di cinghiale in acqua (1/3) e aceto (2/3) la carne deve essere completamente coperta dal liquido – passata l'ora farlo sgocciolare e asciugarlo con un canovaccio – infarinarlo con farina 00 – farlo rosolare su tutti i lati , per chiudere bene i pori della carne, in un tegame con abbondante burro –

Affettare sottilmente a rondelle una cipolla rossa, possibilmente di Tropea, due gambi di sedano a tocchetti – la parte bianca di due grossi porri, tagliati a rondelle sottili – Mettere il tutto in una casseruola con abbondante olio extra vergine di oliva , l'ideale sarebbe quello della riviera del lago di Como in mancanza , quello del Garda – Lasciare stufare il tutto per almeno 15 minuti, dopodiché aggiungere 2 bicchieri di vino rosso forte e 1/3 di bicchiere di aceto, uno spicchio d'aglio (senza l'anima) ,una foglia di alloro possibilmente fresca, un peperoncino piccante, due chiodi di garofano, qualche bacca di ginepro e il sale – Fate bollire il tutto per mezz'ora, dopodiché aggiungete i tocchi di Cinghiale, portare il tutto a ebollizione, quindi abbassare la fiamma , mettere un coperchio e lasciate cuocere a fuoco basso per circa un'ora e mezza – Controllate la cottura , se asciuga troppo bagnatelo poco alla volta con brodo vegetale, dopo in'ora circa sarà perfetta, deve essere ben cotta e tenera, adagiate i tocchi in un piatto di portata con le verdure ormai sfatte attorno .

Accompagnare il tutto con Grignolino del Piemonte o della Bonarda dei colli piacentini

