

**RAGU DI CIGNALE** alla moda dello chef Vittorio ( la stessa ricetta è valida anche per il cervo e la lepre)

**Ingredienti per 6 persone** – 400 grammi di cinghiale (anteriore) a tocchetti di circa mezzo centimetro per lato – un grosso porro – un gambo di sedano e qualche foglia – una foglia di alloro – quattro bacche di ginepro – un peperoncino piccante piccolo – due chiodi di garofano – uno spicchio d'aglio schiacciato – quattrocento grammi di polpa di pomodoro – vino rosso forte un bicchiere – un cucchiaio di aceto di vino rosso – acqua e vino rosso per l'ammollo dei pezzi di cingiale -

Mettere a bagno per circa 30 minuti in acqua e aceto in parti uguali – asciugarlo e infarinarlo con farina 00 – farlo rosolare bene su tutti i lati in un tegame con abbondante burro –

Affettare sottilmente la parte bianca dei porri ed il gambo di sedano, mettere il tutto in un capiente tegame con abbondante olio extra vergine di oliva possibilmente quello della riviera del lago di Como o del Garda – Lasciare stufare il tutto per almeno 15 minuti dopodiché aggiungere il vino e l'aceto, lo spicchio d'aglio ( senza l'anima ), la foglia di alloro , il peperoncino, i chiodi di garofano e le bacche di ginepro – quando il vino sarà sfumato mettere la polpa di pomodoro e una punta di cucchiaino da tè di zucchero di canna (toglie l'acido del pomodoro) - fare cuocere il tutto ancora per venti minuti, aggiungere i cubetti di cinghiale rosolati, portare a ebollizione, abbassare le fiamme mettere un coperchio e lasciare cuocere a fuoco bassissimo per almeno un'ora – controllare di tanto in tanto che rimanga sempre umido altrimenti aggiungere del brodo vegetale –

