

Polenta con ragù di cinghiale: un classico secondo per l'inverno



di Chiara Maci - 25/01/2016 19:00

Cosa si può mangiare dopo una giornata sugli sci? La mia risposta è una sola: una bella polenta coperta completamente da un saporito ragù di carne di cinghiale.



Un grande classico dei menu di montagna: il **ragù di cinghiale** accompagnato ovviamente dalla polenta.

Sapori che fanno subito pensare ad una baita riscaldata da un camino, con il freddo fuori. Un piatto sostanzioso e ideale dopo una giornata passata a sciare o a passeggiare sulla neve.

Spero che questi sapori diventino un ricordo piacevole anche per Bianca, quest'anno sarà la sua prima volta sulla neve e sono curiosa di vedere che faccia farà.

Prepara con me un bel paiolo di polenta, seguimi nel video qui sotto.

Informazioni

Difficoltà

Facile

Categoria

Secondi di carne

Cottura

120 minuti

Dosi

4

Metodo di cottura

Multiplo

Preparazione

10 minuti

Tempo totale

130 minuti

Ingredienti

Polpa di cinghiale

500 gr

Vino bianco secco

1 bicchiere

Passata di pomodoro

700 gr

Carota

1

Sale

q.b.

Olio evo

q.b.

Pelati

400 gr

Cipolla

2

Sedano

1 gambo

Alloro

q.b.

PER LA POLENTA**Polenta**

350 gr

Acqua

1,5 l

Sale

q.b.

Preparazione

- 1. Prepara al coltello un trito di carne di cinghiale.** Mi raccomando taglia sempre al coltello la carne così non ne rovini la fibra. In particolare, la carne di cinghiale è molto compatta e asciutta, perfetta per stufati, intingoli o, come in questo caso, ragù.
- 2.** In una padella metti l'olio extravergine d'oliva e il classico trito di verdure per fare il ragù, vale a dire sedano, carota e cipolla. Lascia soffriggere, poi aggiungi la carne e fai rosolare bene per insaporirla. **Sfuma con il vino bianco** e fai evaporare a fiamma alta.
- 3.** Aggiungi i pelati e la passata di pomodoro, aggiusta di sale e profuma con qualche foglia di alloro. Copri e lascia **cuocere a fiamma bassa per un'oretta e mezza, anche due ore.**
- 4.** Ora prepara la polenta. Io uso una polenta istantanea, ma se riesci a trovare una farina di mais bramata o una taragna è ancora meglio. Anche la polenta bianca va benissimo con questo ragù.
- 5.** Versa la polenta in acqua bollente, sala e **mescola con una frusta** finché non raggiunge la

consistenza desiderata.

6. Impiatta in una terrina, mettendo prima la polenta e poi il ragù.

Vota la ricetta

