***Bocconcini di cinghiale e gnocchetti di polenta in salsa aromatica***

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredienti: per 6/8 persone**  Per la marinatura del cinghiale:  polpa di cinghiale  aceto  vino rosso corposo (Sagrantino)  rosmarino  salvia  bacche di ginepro  sedano  carote  cipolle  chiodi di garofano  cannella  foglie di alloro  Per la cottura:  olio extravergine d’oliva  bacche di ginepro schiacciate  salvia fresca  peperoncino intero  salsa pomodoro o concentrato  salsa aromatica  pasta d’olive nere  sale grosso  Per la salsa aromatica:  aglio  rosmarino fresco  capperi sott’aceto  vino rosso corposo  aceto balsamico  Per la polenta:  Farina di granoturco  Acqua  Sale grosso | **Quantità:**    1 ½ kg  1 dl  1 litro  1 rametto  1 mazzetto  8 di numero  40 g  50 g  100 g  4 di numero  q.b.  3 di numero  50 g  4 di numero  Qualche foglia  ½  2 o 3 cucchiai  7 dl circa  4 cucchiai  q.b.  2 fese  2 rametti  80 g  ½ litro  ½ dl  150 g  75 cl  q.b. | **Categoria: piatto unico** |

**Procedimento:**

per la marinatura:

tagliare la polpa di cinghiale in tanti piccoli pezzi, lavarlo 2 o 3 volte con acqua e aceto di vino dopodiché metterlo a bagno con gli ingredienti elencati per la marinatura per almeno 24 ore.

Per la cottura del cinghiale:

scolare lo spezzatino dalla marinatura e procedere ad una pre-cottura per la fuoriuscita dell'acqua in eccesso (l'operazione serve ad eliminare il gusto troppo marcato di selvatico).

Mettere il cinghiale in padella, far cuocere molto lentamente ed eliminare ogni volta l'acqua che si forma; una volta fuoriuscita tutta l'acqua, unire alla carne un filo d'olio d'oliva, alcune bacche di ginepro leggermente schiacciate al batticarne, la salvia, il peperoncino, la salsa pomodoro (o il concentrato) ed infine il sale.

Quasi a termine cottura aggiungere la salsa aromatica sotto menzionata, la pasta d'olive, mescolare bene e ultimare la cottura.

Per la salsa:

tritare finemente l'aglio, il rosmarino, i capperi e metterli in una tazza riempita con ¾ di vino e ¼ di aceto, lasciando macerare per un paio d'ore circa.

Servire le singole porzioni di cinghiale con gnocchetti di polenta

Per la cottura della polenta:

portate ad ebollizione l’acqua, salare opportunamente, unire la farina a pioggia, mescolare con un cucchiaio di legno sino ad ottenere la consistenza desiderata.

Per gli gnocchi ed i cestini di polenta:

dividere in due parti la polenta e, con il 70%, formare delle piccole sfere servendosi di uno scavino, farle rosolare in padella con olio, burro e salvia.

Stendere il rimanente 30% sottilmente, tra due fogli di silpat (o carta forno), mettere nel microonde per alcuni secondi fino a renderla morbida, tagliarla in quadrati uguali, porre su forme sferiche in silpat e fare seccare nel microonde.

Servire gli gnocchi con i bocconcini di cinghiale nei cestini di polenta.

*Claudio Cesarò*