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

|  |  |  |
| --- | --- | --- |
| **Ingredienti: per 6/8 persone** Per la marinatura del cinghiale:polpa di cinghialeaceto vino rosso corposo (Sagrantino)rosmarinosalviabacche di gineprosedano carote cipollechiodi di garofanocannellafoglie di alloroPer la cottura:olio extravergine d’olivabacche di ginepro schiacciatesalvia frescapeperoncino interosalsa pomodoro o concentratosalsa aromaticapasta d’olive neresale grossoPer la salsa aromatica:agliorosmarino frescocapperi sott’acetovino rosso corposoaceto balsamicoPer la polenta:Farina di granoturcoAcqua Sale grosso | **Quantità:** 1 ½ kg1 dl1 litro1 rametto1 mazzetto8 di numero40 g50 g100 g4 di numeroq.b.3 di numero50 g4 di numeroQualche foglia½ 2 o 3 cucchiai7 dl circa4 cucchiaiq.b.2 fese2 rametti80 g½ litro½ dl150 g75 clq.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*