

SECONDI DI CARNE

Quarto di cinghialeto alla cacciatora

DOSI

12 persone

PREPARAZIONE

3 h

CALORIE

590 kcal

■ Ingredienti per 12 persone

Coscia di cinghialeto con la lombata	1
Marinata cotta	400 cl
Salsa vellutata	
Funghi	300 g
Fondi di carciofo	10
Vino bianco	
Salsa bruna	

■ Preparazione

- 1 Togliere la cotenna al quarto di cinghialeto e porlo in infusione per 24 ore nella marinata cotta, rigirandolo ogni tanto. Scolarlo e asciugarlo bene; avvolgerlo in carta oleata, legare e infilzare sullo spiedo.
- 2 Cuocere per circa 2 ore, rigirando continuamente. Finita la cottura, togliere la carta e metterlo in forno caldo per circa 10 minuti, perché colorisca bene.
- 3 Disossare, tagliare a fette e ricomporre sul piatto da portata. Tenere in caldo. Cuocere i funghi nella salsa vellutata e i fondi di carciofo nel vino bianco.
- 4 Disporre anche questi sul piatto da portata, ricoprendo con la salsa bruna.