Bocconcini di cinghiale al forno

Ingredienti:

600 g di polpa di cinghiale
300 g di cipolle
200 g di sedano rapa
200 g di carote
1 l di vino rosso
sale e pepe
olio EVO
alloro
bacche di ginepro
farina bianca
100 g di cioccolato fondente a pezzetti

Preparazione:

Tagliare a pezzi la polpa di cinghiale e, dopo averla leggermente infarinata, rosolarla in olio EVO.

In un altro tegame appassire le cipolle, aggiungere il sedano rapa e le carote a cubetti e continuare la cottura per circa 10 minuti.

Unire l'alloro, le bacche di ginepro ed insaporire con sale e pepe.

Sistemare sul fondo di una teglia metà preparato di verdure, adagiarvi i pezzi di carne, coprire con l'altra metà, bagnare con il vino rosso e finire con il cioccolato spezzettato.

Infornare a 160 gradi per circa 1 ora.

PALAZZO BOCCABRUNA
ACCADEMIA D'IMPRESA
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO