CINGHIALE AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di polpa di cinghiale,
- vino rosso corposo,
- dado vegetale,
- aglio,
- rosmarino,
- timo,
- 2 foglie d'alloro,
- peperoncino a piacere,
- olio extravergine d'oliva,
- sale e pepe.

Preparate un trito con l'aglio, il rosmarino e il timo, fatelo rosolare con l'olio e il cinghiale, aggiungendo il dado intero.
Quando il tutto è ben rosolato bagnare con 1/2 bottiglia di vino rosso, regolate il sale e il pepe e cuocete a fuoco medio per circa 2 ore, aggiungendo man mano il resto del vino.
Servite il cinghiale caldo, accompagnato con fette di polenta gialla.