

# CINGHIALE AI CAPPERI

## Ingredienti:

- carne di cinghiale,
- sale,
- vino rosso,
- rosmarino,
- salvia,
- cipolla,
- olio,
- prezzemolo,
- aglio,
- capperi,
- alici,
- aceto.

Tenere per una notte il cinghiale in acqua e sale per togliere il sangue, poi, dopo aver tagliato la carne a pezzetti (tipo spezzatino) o a fettine piccole e spesse, mettere per mezza giornata nel vino rosso.  
Far cuocere poi con rosmarino, salvia, cipolla ed olio per circa due ore.  
Aggiungere, se necessario, un po' di vino.  
Quando la carne è quasi cotta si tolgono gli odori, si aggiunge un trito di prezzemolo, aglio, capperi ed alici con un bicchiere di aceto e si termina la cottura, salando opportunamente.