

CINGHIALE ALLA MELOGRANA

Ingredienti:

- 2 melograne,
- 1 kg di cinghiale,
- 4 cucchiaini d'olio,
- 2 cipolle,
- 1 cucchiaio di farina,
- 4 cucchiaini di panna liquida.

Per la marinata:

- 1 l di vino rosso,
- 1 carota tagliata a pezzi,
- 1 spicchio d'aglio,
- 1 rametto di rosmarino,
- 4 granelli di pepe,
- 3 chiodi di garofano,
- 2 rametti di timo,
- sale.

Versate tutti gli ingredienti della marinata in un tegame e fate cuocere per circa 3 quarti d'ora.

Lasciate raffreddare.

Disponete la carne tagliata a pezzi in una terrina, versatevi sopra la marinata e lasciate riposare per 12 ore.

Scolate i pezzi, asciugateli e fateli imbiondire nell'olio con la cipolla affettata, aggiungete un bicchiere di vino filtrato della marinata e portate a cottura per 80 minuti, aggiungendo altro vino se necessita.

Controllate il sale, togliete la carne e mettetela da parte al caldo.

Filtrate il sugo di cottura, unite la farina diluita con la panna, aggiungete la carne e la melograna e rimettete sul fuoco per 5 minuti.

Mescolate bene e servite.