

Ingredienti per 4 persone:

polpa di cinghiale : gr. 800
pomodori maturi o pelati : gr. 500
una cipolla
una carota
un gambo di sedano
due spicchi d'aglio
alloro
vino rosso
aceto
olio d'oliva
sale e pepe

**Preparazione:**

Tagliate a pezzi la polpa e mettetela a marinare in mezzo litro di vino, mezzo bicchiere d'aceto a cui aggiungerete tutti gli odori a fettine e gli aromi. Lasciate a marinare almeno per tutta la notte, poi raccogliete odori e aromi e metteteli in un tegame con mezzo bicchiere d'olio. Quando appassiscono aggiungete la polpa di cinghiale e fatela colorire a fuoco vivace.

Poi bagnate con un bicchiere di marinata. Quando sarà evaporato unite i pomodori, salate, pepate e continuate a cuocere per due o tre ore, bagnando con brodo caldo man mano che occorre.

Alla fine passate tutta la salsa al passaverdure e servitela insieme alla polpa di cinghiale e polenta già preparata a parte.