

Cingnale in dolceforte

Una ricetta antica, registrata da Artusi. Per chi è disposto a sperimentare antichi

Piove, fa freddo, tipica giornata invernale: lo si definirebbe “tempo da tartufi”.

Ci ritroviamo ad avere un certo quantitativo di cinghiale di cacciata, e allora che si fa?

Lo si cucina in dolce-forte, e domani si invitano gli amici a cena.

(Il dolce-forte, come gli umidi, migliora il giorno dopo).

Marinatura di qualche ora in acqua e vino rosso (c’è chi usa vino puro, ma secondo me c’è il rischio che sappia troppo di vino. Peggio che mai con l’aceto. Se poi fosse stato cinghiale di supermercato, allora ne avrei fatto addirittura a meno).

Messo in pentola a “fargli far l’acqua”, poi scolato e rosolato con olio e un trito di carota, sedano, aglio, cipolla.

Tirato a cottura con un po’ di pomodoro (poco) e brodo.

Quando è stato quasi cotto ho cominciato il dolce-forte: due belle manciate di pinoli e di uvetta secca ammollata, e poi zucchero, aceto e cioccolato.

Ecco, qui sta il difficile.

Intanto ci piace, per queste cose, il cioccolato al 100% di cacao, che forse non è nemmeno cioccolato, ma massa di cacao. (In ogni caso, decisamente, non è mangiabile da solo, troppo allappante, però nel cinghiale ci sta una meraviglia).

Purtroppo oggi ne avevamo solo una mezza tavoletta avanzata da precedenti cotture, e ho dovuto rimpiazzarlo con quello al… 99% !

Comunque, come dicevo, qui sta il difficile, perché nessuno degli ingredienti deve prevaricare sugli altri, e contemporaneamente si deve continuare a sentire il cinghiale.

L’unica è procedere per assaggi continui, aggiustando via via.

Il sospetto è che simili ricette siano state inventate quando non c’erano frigoriferi, e la carne cominciava ad essere troppo frolla… Comunque il risultato è di tutto rispetto, diciamo che è un sapore “antico”, al quale non siamo più abituati.

Naturalmente va servito a commensali che, quanto a cibo, siano di larghe vedute, ma per questo non ho problemi.

L’abbinamento col vino è difficile davvero (aceto, cioccolata…) ma ho deciso per un Toscano maremmano.

Buon appetito