



CINGHIALE ALL'ARANCIA



Far soffriggere lentamente in olio E.V.O un trito di cipolle, aglio e sedano

Tagliare la carne di cinghiale a dadi e unirla al soffritto



Aggiungere prima il vino bianco e lasciare evaporare, poi due bicchieri d'acqua e cuocere





Spremere due arance

Aggiungere la farina setacciata alla spremuta e amalgamare



Unire il succo di arance alla carne. Mescolare per due minuti fino a formare una salsina

Guarnire con prezzemolo e servire.



Scopri i dettagli della ricetta su

www.hotelvalledellerica.com/blog/

