CUCINA SARDA

Le Ricette di Chicca

RAGU' DI CINGHIALE

Immergere un pezzo polposo di cinghiale a pezzetti nel vino rosso
di Gallura

Tritare un misto di carote, sedano, aglio e cipolla .

Una volta dorato il soffritto aggiungere i pezzetti di cinghiale

N.B Il Cinghiale perde molta acqua. Cuocere finchè non si assorbe

Aggiungere la passata di pomodoro e cucinare a fuoco medio per circa 1 h e mezza.

La cuoca consiglia di condire gli gnocchi Sardi fatti a mano

Scopri i dettagli della ricetta su
www.hotelvalledellerica.com/blog

VALLE DELL'ERICA
Resort Thalasso & SPA
★★★★★