Le ricette che proponiamo nel nostro Ristorante sono le solite da decenni e mantengono ancora inalterato il gusto della **cucina tipica toscana** fatta di **ingredienti semplici e genuini**. Abbiamo deciso di regalarvi, di volta in volta, un piccolo assaggio delle nostre preparazioni. Le dosi sono un po' abbondanti ma non sarà difficile trovare buone forchette che apprezzino queste prelibatezze.

Cinghiale in umido

Sulle tavole imbandite per le occasioni speciali il **Cinghiale**, in **Toscana**, non può mancare.

Il **cinghiale** è ottimo accompagnato dalla polenta perché ne assorbe un po' l'untuosità oppure usato come ragù con un bella pappardella larga e porosa.

Il successo di questo piatto è dato dall'abilità nel togliere il selvatico alla carne perché, come tutta la selvaggina, ha un sapore forte e deciso che va attenuato per poterne apprezzare il gusto. Una delle tecniche più usate è tenere il cinghiale in una marinata di vino rosso, aceto e odori per una nottata. Noi vi sveliamo un piccolo segreto che vi permetterà di accorciare i tempi: unite un paio di noci durante la cottura e queste assorbiranno tutto il selvatico della carne ma poi non immaginate di mangiarle perché saranno cattivissime!!

Dose per 10-12 persone

750 ml olio di oliva

3 Kg di cinghiale (disossato)

40 gr rosmarino

70 gr aglio

1 Kg di cipolle rosse

400 gr concentrato

100 gr bacche di ginepro

Sale e pepe q.b

700 ml vino rosso

2 noci intere

Si taglia il **cinghiale** a cubetti non molto piccoli, tipo uno spezzatino, e si fanno rosolare nell'olio d'oliva.

Si prepara un battuto di rosmarino, aglio e cipolla. Si aggiunge il battuto, le bacche di ginepro, sale e pepe. Si sfuma con il vino a fiamma vivace. Una volta che si è ritirato il vino si aggiunge il concentrato, un bicchiere di acqua e le noci intere. Lasciar cuocere per circa 2 ore a fiamma bassa. Se in cottura si dovesse asciugare troppo uniamo altra acqua. La carne dovrà risultare tenera ma compatta.