

" Papardelle o Bigoli al cinghiale "

fonda della salsa di cinghiale con del
 muscolo e fetto macinare il tutto
 con delle pancette di maiale un po
 grosso. prepara un fondo di sedano,
 cipolla, carote e due spicchi d'aglio arrosta
 re per bene versare il macinato aggiungi
 5 foglie di alloro e una decina di bacche
 di ginepro fai arrostarlo il tutto molto
 bene quindi a fredo ben coperto versi
 1 LITRO di vino Rosso lo fai evaporare
 e ritirandolo al massimo dopo di che
 aggiungi l'acqua cucinandolo per circa
 5 ore aggiustandolo con del sale e
 pepe nero macinato, alternai Bigoli e
 le papardelle ti advice molto anche con
 i ditalini Rigate o con quello che vi
 piace, accompagnate con un Buon
 cabernet dei Colli Euganei.

