

Spiedoni di cinghiale alle erbe

Un delizioso spezzatino di cinghiale! Sempre ottimo cotto adagio con il suo sughetto prelibato e profumi inebrianti, ma cosa succede se guardiamo lo stesso taglio di carne con occhi diversi?

Nasce così l'idea per servire in modo alternativo il mio spezzatino di cinghiale. La marinatura lenta e umida si trasforma in un accurato massaggio e relativo riposo dei bocconi di carne con un generoso trito di erbe fresche appena colte. Segue un lavoro paziente per comporre questi deliziosi spiedoni, infilando un trancio per volta sugli stecchi lunghi, cercando di renderli simili per una cottura omogenea al barbecue. La cottura con la sua nota affumicata completa e perfeziona questo piatto rustico e profumato, in cui i profumi del cinghiale non spariscono, ma trovano un equilibrio e forse un'esaltazione nelle erbe fresche.

INGREDIENTI:

- 800 g circa di spezzatino di cinghiale
- erbe aromatiche fresche miste (abbondante rosmarino, alloro, finocchietto selvatico, erba pepe, aglio, salvia, santoreggia, origano, timo, menta, ruta, foglie di porro o erba cipollina)
- sale
- Spezie essiccate (pepe in granì, 7-8 bacche di ginepro, 1 cucchiaino di semi di finocchio)
- olio extravergine di oliva
- spiedoni da barbecue



PROCEDIMENTO:

Mondare tutte le erbe aromatiche fresche poi metterle in un mixer insieme alle erbe essiccate e tritare il tutto fino a ottenere una grana medio-fine .



Lavare bene lo spezzatino di cinghiale per eliminare eventuali detriti. Scolarlo bene poi unirlo in un contenitore con il trito di erbe aromatiche, amalgamando bene il tutto per distribuire il condimento in modo omogeneo. Riporre in frigorifero a riposo per almeno otto ore .



Trascorso il tempo della marinatura riprendere lo spezzatino aromatizzato e comporre gli spiedoni di carne.



Procedere con la cottura al barbecue.

