

Gelatina di cinghiale marinato all'Aglianico

Antipasto cilentano studiato da Giovanna Voria titolare dell'agriturismo Corbella di Cicerale

Marina Alaimo

Giovanna Voria alleva da tempo i cinghiali nel suo agriturismo Corbella a Cicerale, vicino Paestum. È autrice del libro «Cucinare con i ceci (Edizioni dell'Ipogri)». Ecco allora la ricetta della gelatina di cinghiale, da proporre come antipasto.

La preparazione

Per quattro persone servono 200 grammi di carne di cinghiale, 300 di ceci di Cicerale, due bottiglie di Aglianico, mezzo bicchiere di aceto d'uva, quattro fiori di peperoncini, 100 grammi di ceci neri. E poi olio di oliva, sale, bacche di mirto in salamoia, rosmarino, alloro, salvia, foglie di mirto, timo, chicchi di melograno, 4 corbezzoli (per decorare), crema di zucca, crema di borragine, gelatina di melogra-

no.

Lavare il cinghiale tagliandolo in piccoli pezzi, metterlo in una terrina e coprire di vino, unire foglie di alloro, mirto, rosmarino e metterlo a marinare in frigo per almeno 12 ore. Mettere i due tipici di ceci a bagno separatamente per circa 12 ore. Lavarli i ceci di Cicerale e lessarli con qualche foglia di alloro, salare solo alla fine. Lavare i ceci neri, asciugarli e friggerli fino a che diventano croccanti. Togliarli dall'olio e asciugarli con carta assorbente salare, fare un battuto con salvia, alloro, timo, rosmarino e mescolare ai ceci neri.

In una casseruola rosolare nell'olio un aglio, toglierlo e unire i pezzi di cinghiale marinati e lasciar rosolare poco, unire l'aceto e appena evapora



aggiungere vino, rosmarino, alloro, foglie e bacche di mirto, salare e far cuocere lentamente per due ore. Togliere i pezzi di carne e lasciarli raffreddare, intanto colare il liquido di cottura. Sfilettare la carne in piccoli pezzi, metterli in una pentola, aggiungere una manciata di ceci di Cicerale, unire il liquido di cottura e lasciar cuocere ancora 10 minuti. Preparare delle formine adagiando sul fondo una foglia di alloro, versare il compo-

sto e livellarlo, tenere in frigo per qualche ora fino a che si consolida.

Setacciare i ceci di Cicerale, in una padella versare la purea di ceci con un battuto di aromi mediterranei, olio, sale e mescolare il tutto per qualche minuto. Sbollentare velocemente i fiori di peperoncino svuotati in acqua salata con un po' di aceto, riempiteli con parte della crema di ceci versando un filo di olio. Impiattare come nella foto.