

# Costolette di cinghiale con crema di Pecorino Toscano DOP



## Ingredienti

(per 4 persone)

- 100 g di Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato
- 8 costolette di cinghiale
- 150 g di olio EVO
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1 bicchiere di acqua tiepida
- 25 g di burro
- 25 g di farina
- 250 ml di latte
- Salsa barbecue
- Erbe aromatiche a piacere
- Sale e pepe q.b.

## Procedimento

Rosolate le costolette nell'olio da ambo le parti (servono circa 5 minuti per lato), aggiungete il vino e aspettate che evapori. Aggiustate di sale e pepe, aggiungete 1 bicchiere d'acqua tiepida e continuate a cuocere per altri 10 minuti.

4 minuti prima del termine della cottura, spennellate ogni costoletta con della salsa barbecue.

Preparate la crema di Pecorino Toscano DOP mettendo sul fuoco un pentolino con il burro. Scioglietelo senza farlo scaldare troppo, aggiungete la farina setacciata e fate cuocere a fiamma media continuando a mescolare.

Trascorsi un paio di minuti, aggiungete il latte versandolo poco alla volta. Aggiungete un pizzico di sale, erbe aromatiche a piacere e continuate la cottura per altri 3-4 minuti, dunque aggiungete il Pecorino Toscano DOP fresco grattugiato e fatelo sciogliere, avendo cura di continuare a mescolare bene.

Servite le costolette di cinghiale calde con la crema di Pecorino Toscano a parte.

