



## Ragù di cinghiale – Vildare köttfärssås till pastan

Vildsvinsfärs är perfekt i en långkokt köttfärssås av italiensk modell. Förutom köttet är det tomat, buljong och örtekryddor som ger den rätta mustigheten. Gör gärna dubbel sats när du ändå

håller på, frys in hälften så har du i princip midagen klar en annan dag. Ragù di cinghiale heter rätten på italienska, om du undrade.

ANTAL PORTIONER: 4

### INGREDIENSER

500 g vildsvinsfärs  
1 gul lök  
1 vitlöksklyfta  
1 liten bit (ca 50 g) rotselleri  
2 morötter  
½ tsk salt  
1 krm svartpeppar  
2 lagerblad  
1 tsk timjan, torkad  
3 msk tomatpuré  
1 burk konserverade tomater, hela (400 g)  
2 dl vitt vin  
2 msk koncentrerad viltfond (eller oxfond)  
1 tsk oregano, torkad  
socker  
TILL SERVERING:  
Bladpersilja, hackad  
Lagrad ost, riven

### GÖR SÅ HÄR

1. Skala och hacka lök, vitlök, rotselleri och morot fint.
2. Fräs allt i olja i en rymlig gryta i ca 10 minuter på medelvärme utan att det får färg.
3. Hetta upp en stekpanna med olja, stek färsen och lägg över den i grytan, tillsätt salt, peppar, lagerblad, timjan, tomatpuré, tomater, vin och fond.
4. Låt sjuda under lock på svag värme i ca 45 minuter. Rör om då och då, späd med vatten om det ser för torrt ut.
5. Smaka av med salt, peppar och eventuellt en nypa socker.

Servera med spaghetti eller tagliatelle, toppa tallrikarna med hackad bladpersilja och riven ost.

Handla svenst vildsvinskött  
[www.svenskvildsvinskott.se](http://www.svenskvildsvinskott.se)

