



Receptari del Vallès Oriental

Civet de Porc Senglar amb Mongetes del Ganxet

En una cassola fregiu amb oli d'oliva els trossos de porc senglar. Salpebreu-los i retireu-los.

En el mateix oli ofegueu-hi la ceba tallada a juliana.

Afegiu-hi el porc senglar, el vi blanc i aigua que cobreixi (si teniu caldo vegetal, millor).

Deixeu-ho bullir tot junt amb la cassola tapada fins que la carn sigui tova.

En l'últim moment afegiu-hi les mongetes del ganxet.

Notes:

Deixeu-ho reposar unes hores, és molt més bo.

Si l'animal és tendre, molt millor.

Es una manera de fer el civet simplificat

Ingredients:

- 1 kg de porc de senglar
- 1 kg de ceba
- 1/2 l de vi blanc
- 400 g de mongetes del ganxet cuites
- Oli, sal i prebre

