

# Αγριογούρουνο Γεμιστό

## Υλικά

1	μικρό	Αγριογούρουνο (ή γουρουνόπουλο)
150	γρμ.	Κουκουνάρι
200	γρμ.	Κεφαλογραβιέρα (κομμένη σε κυβάκια)
½	κιλό	Κάστανα
1	ποτηράκι	Λευκό Ξηρό Κρασί
3		Ντομάτες (ψιλοκομμένες)
3		Κρεμμύδια (ψιλοκομμένα)
4		Λεμόνια (το χυμό τους)
		Λάδι
		Αλάτι
		Πιπέρι
		Διάφορα Μπαχαρικά

## Ετοιμασία

1. Βράζουμε τα κάστανα και τα καθαρίζουμε.
2. Πλένουμε και καθαρίζουμε πολύ καλά το κρέας και το αφήνουμε να στραγγίσει.
3. Σοτάρουμε με λάδι τα κρεμμύδια και μόλις τσιγαριστούν σβήνουμε με το κρασί.
4. Προσθέτουμε τις ντομάτες, τα κάστανα, το κουκουνάρι, το αλάτι, το πιπέρι, τα διάφορα μπαχαρικά και λίγο νερό και μόλις η σάλτσα πάρει βράση, κατεβάζουμε το τηγάνι από τη φωτιά, προσθέτουμε την κεφαλογραβιέρα και ανακατεύουμε.
5. Αλατοπιπερώνουμε το κρέας, το ραντίζουμε με λεμόνι, γεμίζουμε την κοιλιά του με τη γέμιση που φτιάξαμε και το ράβουμε.
6. Στρώνουμε ένα ταψί με κληματόβεργες και το ψήνουμε σε μέτριο φούρνο (χωρίς νερό). Το γυρίζουμε δε αρκετές φορές, ώστε να ροδοκοκκινήσει.