

SECONDI PIATTI

Spiedini di capriolo marinato

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



Gli spiedini di capriolo marinato sono proprio sfiziosi. Una ricetta molto semplice da realizzare e di certo stuzzicante. La carne viene resa meno pungente da una lunga marinatura e ciò comporta che essa diventa anche tenera e succosa. Provateli perché vi sorprenderanno per il loro gusto!

INGREDIENTI

POLPA DI CAPRIOLO 500 gr
LARDO 300 gr
MELE GOLDEN 400 g circa - 2
SALE
PEPE

PER LA MARINATURA

RAMETTO DI TIMO 1
RAMETTO DI ROSMARINO 1
SALVIA
ALLORO
VINO BIANCO 500 ml

PREPARAZIONE

1 Quando volete preparare gli spiedini di capriolo marinati, prima di tutto prendete la polpa di capriolo e tagliata a dadini di circa 1,5 centimetri. Riunite la carne all'interno di una

pirofila, aggiungete un mazzetto aromatico: di rosmarino, salvia, timo e alloro. Versate all'interno della pirofila il vino bianco, coprite con della pellicola trasparente e, lasciate marinare la carne a temperatura ambiente per circa 4 ore.

- 2 Trascorso il tempo necessario per la marinatura, rimuovete la carne dalla pirofila e, mettetela momentaneamente da parte.

Sbucciate e tagliate le mele a dadini. Versate il liquido della marinatura, in una casseruola, mettete le mele nella casseruola e lasciate cuocere per 15-20 minuti circa. Regolate di sale e pepe, lasciate raffreddare, frullate il tutto con il frullatore ad immersione, setacciate, la purea di mele vi servirà per accompagnare gli spiedini di capriolo marinati.

- 3 Tagliate a cubetti il lardo, all'incirca della stessa grandezza della carne, formate gli spiedini alternando due pezzetti di carne con 1 cubetto di lardo.

Scaldare una griglia e, lasciate cuocere bene gli spiedini da tutti i lati. Insaporite con un pizzico di sale e pepe. Servite gli spiedini con la salsa di mele preparata in precedenza.