

SECONDI PIATTI

Camoscio in salmì

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

- 1
- 5 kg di camoscio (filetto o coscio)
- 1
- 5 l di vino rosso robusto
- 2 cipolle tritate
- 1 ciuffetto di timo
- 1 rametto di rosmarino
- cuore
- fegato
- polmone del camoscio
- 120 g di burro
- 1 cucchiaio di spezie miste (chiodi di garofano
curcuma
cannella
anice
ecc.)
- 1/2 noce moscata
- brodo di carne.

PREPARAZIONE

- 1 Passate al setaccio le interiora e il succo tenetelo in disparte, buttando le fibre rimaste. Dopo aver tagliato la carne di camoscio a pezzetti, mettetela a bagno nel vino, insieme alla passata cremosa delle interiora, ad una cipolla tritata, alle foglioline di timo e rosmarino; coprite e fate marinare per alcuni giorni, almeno 4.

In un a casseruola, soffriggete nel burro il trito della cipolla rimasta; quando è rosolata, versate il vino della marinatura, profumate con le spezie varie e mezza noce moscata, aggiungete la carne di camoscio e lasciate cuocere, adagio, per circa un'ora, a seconda dell'età dell'animale.

Controllate il fondo di cottura, perchè se dovesse asciugarsi troppo versate piccole quantità di brodo caldo, mescolate più volte e terminate di cuocere. Questa vivanda calda si serve accompagnandola a fette di pane nero, oppure con la polenta.