

SECONDI PIATTI

Capriolo alla Calaltina

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **30 min** COTTURA: **180 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *48 ORE DI MARINATA*



Una carne che richiede una lunghissima marinatura per attenuarne il sapore forte ed una lunga cottura per renderla morbida e saporita. Certo è un bel lavoro ma il risultato è eccellente.

TIMO 1 rametto

MAGGIORANA 1 rametto

BACCHE DI GINEPRO 5

CHIODI DI GAROFANO 2

PEPE NERO IN GRANI 4

CANNELLA

ERBA CIPOLLINA

PREPARAZIONE

- 1 Coprite la carne tagliata a cubetti con il vino rosso, le verdure a cubetti, gli aromi, le spezie e marinate per 48 ore.





- 2 Prelevate le verdure dalla marinata, tritatele ed unitele alle acciuhge ed al fegato ed al lardo (anch'essi tritati finemente).



- 3 Unite una buccia di limone tagliata grossolanamente in modo che sia possibile toglierla in un secondo momento.

Fate rosolare il tutto con metà del burro e dell'olio a disposizione, fino a che l'olio ed il burro non riaffiorino in superficie; regolate di sale.



- 4 Mettete i pezzi di carne, tolti dalla marinata, a rosolare in una grande pentola di rame con l'olio ed il burro rimasti.



5 Dopo qualche minuto aggiungete il trito di fegato e verdure (avendo cura di eliminare la buccia di limone) e il vino della marinata.





6 Aggiungete un pizzico di sale grosso e cuocete per circa 3 ore aggiungendo, se necessario, del vino per non fare attaccare.

Servite il capriolo ben caldo con polenta.