

SECONDI PIATTI

Capriolo con i mirtilli

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

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



INGREDIENTI

1 kg di polpa di capriolo
1 l di vino rosso
2 cipolle
150 g di lardo
2 foglie di alloro
8 bacche di ginepro
2 rametti di rosmarino
4 foglie di salvia
50 g di farina
1/4 l di panna
marmellata di mirtilli rossi
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a pezzetti la carne di capriolo, ponetela in una terrina e versatevi sopra il vino,

unite le spezie e le erbe aromatiche, quindi lasciate riposare per un giorno (o una notte).

Togliete quindi dal vino la carne e lasciatela scolare per qualche minuto, infarinatela e soffriggetela in una padella dove prima avrete fatto rosolare la cipolla e il lardo entrambi già tritati.

Quando i pezzi di capriolo saranno dorati salate e bagnate con una parte del vino servito per marinare la carne. Lasciate cuocere il capriolo, quindi toglietelo dal tegame e amalgamate il fondo di cottura con la panna.

Mettete la carne su un piatto di portata, copritela con il fondo di cottura e servite ben caldo accompagnandola con la marmellata di mirtilli.