

SECONDI PIATTI

# Capriolo in salsa

---

LUOGO: Europa / Germania

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 20 min    COTTURA: 75 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

---



SEDANO tritate - 3 coste

PREZZEMOLO tritato - 1 mazzetto

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## INGREDIENTI PER CONDIRE

PANNA 100 ml

MIELE 1 cucchiaino da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da  
tavola

LAMPONI 10

ZENZERO 1 pizzico

NOCE MOSCATA 1 pizzico

CANNELLA 1 pizzico

SUCCO DI LIMONE (di 0,5 limone) -

## INGREDIENTI PER LA SALSA

FARINA 2 cucchiaini da tavola

VINO ROSSO 3 bicchieri

BRODO DI CARNE 200 ml

## PREPARAZIONE

**1** Mettete in una pentola tutti gli ingredienti della marinata e fate cuocere 15 minuti.



**2** Aggiungete, quando la marinata è fredda, il capriolo e due cucchiaini di olio. Lasciate marinare per circa 36 ore.



**3** Condite il capriolo con sale e pepe e soffriggetelo in un battuto di cipolla, carota, sedano e prezzemolo con lo strutto e la pancetta tagliata a listarelle.



4 Aggiungete, quando la carne è ben dorata, due cucchiaini di farina e mescolare bene.



5 Sciogliete questa saletta con il vino rosso e continuate la cottura aggiungendo sempre un po' di brodo.



**6** Mettete i pezzi del capriolo nel piatto da portata.

Mettete nel tegame dove avete cotto il capriolo tutti gli ingredienti per condire, mescolate bene per non formare dei grumi e mettete questa salsa sul capriolo.







- 7 Disponete, tutto intorno, delle pere tagliate a metà private dei semi e guarnite con salsa o gelatina di ribes. Servite ben caldo.