

SECONDI PIATTI

Daino brasato

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [150 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



FECOLA DI PATATE (per legare la salsa) -

SALE

BURRO (per la salsa) - 1 cucchiaio da
tavola

PREPARAZIONE

- 1 Salate la carne di daino, pepeatela e rosolatela con dell'olio da tutte le parti.



- 2 Togliete la carne dalla padella.



- 3 Versate nella stessa padella la verdura pulita, lavata e tagliata a pezzi (cipolle, carote, sedano) e fatele assumere un colore marrone dorato, eliminate quindi il grasso in eccesso, aggiungete il concentrato di pomodoro e fate andare ancora per un po'.





4 Bagnate la verdura con il vino rosso e fate ridurre il liquido della metà.



5 Unite la carne alla verdura, versate la metà del fondo di selvaggina o il brodo di carne, coprite la padella col coperchio e brasate la carne (se necessario aggiungete il resto del fondo di selvaggina).



- 6 Dopo circa 1 ora e 1/2 unite gli odori (alloro, timo, rosmarino, salvia, aglio, bacche di ginepro), le fettine di funghi porcini e proseguite la cottura per un'altra mezz'ora.



7 Togliete la carne, avvolgetela in un foglio d'alluminio e mettetela al caldo.



- 8 Fate ridurre la salsa per circa 15 minuti (fino a che non avrà raggiunto la consistenza desiderata), eventualmente legatela con un po' di fecola, conditela con sale e pepe e passatela al setaccio o frullatela.



- 9 Raffinate la salsa col burro freddo e servitela assieme alla carne.