

SECONDI PIATTI

## Gulasch di daino

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [140 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO:

[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se amate osare provando piatti dalle carni particolari, il gulasch di daino è proprio il piatto giusto per voi! Una ricetta semplice e deliziosa che vi piacerà di certo. Farla non è assolutamente difficile, anzi è perfetta per chi vuole approcciarsi alla cottura di questo tipo di animale, in quanto questa sorta di spezzatino resta morbido e succoso, perfetto per una cena o un pranzo in famiglia. Se invece siete amanti di questo ingrediente, ecco per voi, un'altra ricetta: provatelo a fare il [brasato](#), ottimo!

### INGREDIENTI

POLPA DI DAINO 800 gr  
GRAPPA 100 ml  
VINO ROSSO 200 ml  
LARDO DI MAIALE 50 gr  
CONCENTRATO DI POMODORO 2  
cucchiaini da tavola  
CIPOLLE 400 gr  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
PAPRIKA DOLCE  
MAZZETTO AROMATICO (  
alloro, rosmarino, timo, maggiorana) - 1  
PREZZEMOLO 2 ciuffi  
SALE

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la polpa di daino a dadini. Mondate, lavate e affettate le cipolle; tagliate il lardo a fettine; sbucciate e tritate l'aglio, lavate e tritate il prezzemolo.

Rosolate il lardo in una casseruola, unitevi le cipolle e l'aglio e fateli appassire.



- 2 Aggiungete i pezzetti di carne, salate leggermente e fateli dorare, a fuoco vivo, mescolando di tanto in tanto.



- 3 Unite il mazzetto aromatico, insaporite con un cucchiaio di paparica, abbassate la fiamma e mescolate, poi bagnate con il vino e la grappa e fateli evaporare.





- 4 Diluite il concentrato di pomodoro in poca acqua calda e versatela nella casseruola, coprite e proseguite la cottura per circa un'ora e mezza sempre a fuoco dolce.



- 5 Servite ben caldo, irrorando con la salsa di cottura filtrata.

