

PRIMI PIATTI

# Pappardelle al capriolo

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Davvero buonissime queste pappardelle al capriolo, si tratta di una ricetta che non tutti conoscono perché magari questo tipo di carne non è molto diffusa, ma qualora ne aveste la possibilità, provatele perché sono davvero ottime!

## INGREDIENTI

pappardelle  
carne di capriolo  
vino rosso  
odori misti  
carota  
sedano  
cipolla  
olio extravergine d'oliva  
2 foglie d'alloro  
salvia  
timo  
4 bacche di ginepro  
2 chiodi di garofano  
passata di pomodoro  
brodo di carne.

## PREPARAZIONE

- 1 Marinare la carne fatta a pezzi e pulita per bene da eventuali nervature con vino rosso, odori (sedano, carota, cipolla, alloro, salvia, timo, ginepro), tirarla fuori, sgocciolarla e asciugarla per bene.



- 2 Tagliarla a piccoli bocconcini.



- 3 Con carota, sedano e una piccola cipolla preparare un trito.



- 4 Mettere in una padella dell'olio, farci rosolare il trito, aggiungere 2 foglie d'alloro, della salvia, del timo, quattro bacche di ginepro schiacciate, un paio di chiodi di garofano, aggiungere la carne e far rosolare per bene.



- 5 Unire del vino rosso robusto e lasciare evaporare quasi del tutto.



- 6 Aggiungere della passata di pomodoro e cuocere con coperchio mescolando di tanto in tanto per circa tre ore (aggiungendo del brodo se fosse necessario).



- 7 Cuocere le pappardelle, scolarle al dente, saltarle velocemente in padella con il sugo e impiattare.

