

SECONDI PIATTI

Ragù di capriolo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- CAPRIOLO (spalla) - 400 gr
- FUNGHI PORCINI SECCHI ammorbidite in acqua e tagliate fini - 6 fette
- CAROTE 20 gr
- SEDANO 20 gr
- CIPOLLE a dadini - 40 gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 gr
- CONCENTRATO DI POMODORO ½ cucchiaini da tavola
- VINO ROSSO corposo - 125 ml
- ACQUA o fondo di selvaggina - 300 ml
- ROSMARINO 1 rametto
- TIMO 1 rametto
- SALVIA 1 foglia
- SPICCHIO DI AGLIO tagliato fine - ½
- BACCHE DI GINEPRO 3
- SALE
- PEPE NERO appena macinato -

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne in dadi di 1/2 cm. Pulite la carota e sedano, lavateli, pelateli, tagliateli a dadini e stufateli nell'olio con la cipolla a dadini.

Unite la carne e proseguite la cottura fino ad esaurimento del liquido.



- 2 Aggiungete il concentrato di pomodoro ed arrostite fino ad ottenere il colore desiderato.



- 3 Sfumate a piccole dosi con il vino rosso per rafforzare colore e sapore.



4 Versate anche il brodo di selvaggina o l'acqua e fate sobbollire il tutto.



5 Poco prima di fine cottura aggiungete tutti gli aromi (rosmarino, timo, salvia, aglio, bacche di ginepro) e i porcini, aggiustate di sale e pepe e terminate la cottura.

