

SECONDI PIATTI

# Spezzatino di capriolo

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



fagioli

carote tutti lessati

burro per saltare le verdure

50 g di pancetta e dadini di pane tostati

## PREPARAZIONE

**1** Pulite la cipolla, le carote, il sedano rapa, il sedano, lavateli e tagliateli a dadini di 1 cm.

Pulite la selvaggina dal grasso e pellicine, tagliatela a dadi di 4 cm circa, salate, pepate ed infarinate. Riscaldare l'olio in una padella, arrostiti la carne da tutti i lati fino ad ottenere un bel colore marrone, unite la verdura e proseguite la cottura, infine aggiungete anche il concentrato di pomodoro e arrostiti il tutto.

Sfumate con il vino rosso, fatelo evaporare completamente e irrorate con il brodo di selvaggina o l'acqua.

Unite alla carne la foglia d'alloro, i rametti di rosmarino e timo, i semi di finocchio e terminate la cottura della carne.

Togliete i pezzi di carne, passate la salsa e fatela ridurre per altri 5 minuti, se necessario legare con l'amido di mais.

Saltate nel burro le verdure lessate e disponetele con lo spezzatino di cinghiale, la pancetta e i dadini di pane ed infine servire.