

SECONDI PIATTI

# Spezzatino di capriolo

---

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

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

---



## INGREDIENTI

1/2 kg di bocconcini di polpa di capriolo  
1/2 l di vino  
1/2 bicchiere d'aceto  
lardo di colonnata  
1 noce di burro  
carota  
sedano  
cipolla  
prezzemolo  
rosmarino  
timo  
salvia  
alloro  
pepe nero in grani  
chiodi di garofano  
aghi di pino  
sale.

# PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Scaldare il vino e l'aceto con tutti gli odori e mettervi a marinare la carne per una notte.



3 L'indomani, preparare un bel battuto di lardo di colonnata e cipolla.



4 Rosolarlo con una noce di burro.



5 Unire la carne scolata dalla marinata e fargli prendere colore aggiustando di sale.



6 Portare avanti la cottura a fiamma dolce aiutandosi con la marinata, il tutto deve cuocere per un paio d'ore.  
Sringere il fondo di cottura.



- 7 Rimuovere la carne dalla pentola ed unire, al fondo di cottura un po' di panna per addensarlo e renderlo più morbido.



- 8 Servire lo spezzatino caldo ed unirvi, a piacere, dei porcini trifolati.

