

SECONDI PIATTI

# Stufato di daino al ginepro

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **120 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **12 ORE MARINATURA**



La ricetta dello **stufato di daino al ginepro** è davvero particolare, di certo questo tipo di carne non viene consumato tutti i giorni, poiché è più largamente diffusa in alcuni tipi di zone, ma se si trova nei negozi specializzati è molto buona e saporita. In questo caso l'abbiamo abbinata profumandola in maniera speciale con le bacche di ginepro che la ingentiliscono e le conferiscono un ottimo sapore. Provate questa ricetta e fateci sapere. Un primo da abbinarci? Vi consiglio le [tagliatelle ai funghi porcini e pinoli](#), facili e buonissime!

## INGREDIENTI PER LA MARINATA

BARBERA 250 ml  
ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri  
BACCHE DI GINEPRO 30  
ALLORO 8 foglie

## INGREDIENTI

POLPA DI DAINO giovane - 1 kg  
BARBERA 500 ml  
BURRO 100 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
BRODO VEGETALE 200 ml  
SALE  
PEPE NERO  
NOCE MOSCATA

# PREPARAZIONE

- 1 Per fare lo **stufato di daino al ginepro** tagliate la carne a pezzetti di circa cinquanta o sessanta grammi e ponetela in un recipiente di terracotta; ricopritela con vino, aceto,  $\frac{1}{4}$  d'acqua, bacche di ginepro e 5 foglie di alloro e lasciatela in questa infusione per circa 12 ore, girandola di tanto in tanto.





- 2** Al momento della cottura, preparate un trito di cipolla, mettetelo in un tegame di rame o di coccio con burro, olio e 3 foglie di alloro e fatelo appassire pian piano, senza rosolarlo.



- 3** Togliete la carne dall'infusione, sgocciolatela e ponetela nel tegame, insaporitela con sale, pepe, noce moscata per circa un ora quindi unite le bacche di ginepro dell'infusione e portate a cottura bagnando con del buon Barbera.





- 4 Cuocete ancora per circa un'ora circa.  
Servitelo accompagnato con fette di polenta saracena.

## CONSIGLIO

**Mi piace molto la carne di daino, quale altra ricetta potresti consigliarmi?**

Puoi fare anche un ottimo [brasato](#).

**Posso utilizzare il vino bianco?**

Sì tranquillamente puoi utilizzarlo!