

PRIMI PIATTI

Tagliatelle al 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

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr
CAPRIOLO 400 gr
CAROTE 20 gr
SEDANO 20 gr
CIPOLLE 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 gr
CONCENTRATO DI POMODORO ½
cucchiaini da tavola
VINO ROSSO 125 ml
FONDO DI SELVAGGINA 300 ml
ROSMARINO 1 rametto
TIMO 1 rametto
SALVIA 1 foglia
SPICCHIO DI AGLIO 1
BACCHE DI GINEPRO 5
FUNGHI PORCINI SECCHI 5 gr
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mondate le verdure e tagliatele a dadini di mezzo cm.

Rosolatele in una casseruola con l'olio, aggiungete, quindi, il capriolo, tagliato a dadini di mezzo cm, lasciatelo rosolare fino a quando non è evaporata la sua acqua.



2 Aggiungete il concentrato di pomodoro, lasciate cuocere fino a che non abbia un colore omogeneo.



3 Sfumate con il vino, a piccole dosi.



4 Aggiungete il fondo di selvaggina e finite la cottura a fiamma dolce per un'ora.



5 Poco prima della fine della cottura, aggiungete tutte le spezie e i funghi, precedentemente ammollati in acqua tiepida, insaporite di sale e pepe e completare la cottura.



6 A parte lessate le tagliatelle al dente.

Trasferite la quantità di ragù necessaria per il condimento delle tagliatelle in una padella.

Scolate le tagliatelle e trasferitele nella padella insieme al ragù, quindi saltate il tutto e servite in tavola caldissimo.