

SECONDI PIATTI

Daino al profumo di sottobosco

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**



Il gusto tipico della selvaggina viene attenuato ed armonizzato dalla presenza del vino e dei frutti di bosco. Un piatto particolare e profumato.

INGREDIENTI

POLPA DI DAINO 400 gr
RIBES ROSSO vaschetta - 1
MIRTILLI vaschetta - 1
SEDANO 1 costa
CAROTE ½
CIPOLLE ROSSE ½
ALLORO 2 foglie
VINO ROSSO ½ bicchieri
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 6
cucchiari da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Tagliate la carne di daino a fettine spesse circa 1 cm. Sgranete i ribes e lavateli delicatamente insieme ai mirtilli.

Tritate finemente il sedano, la carota e la cipolla rossa e fate stufare a fuoco dolce le verdure con l'olio d'oliva extravergine e l'alloro.

Aggiungete la carne al soffritto precedentemente ottenuto, scottatela per 30 secondi e rigiratela.



2 Sfumate con il vino rosso (usate un vino corposo) e aggiungete i frutti di bosco.





- 3 Salate, pepate e fate restringere il sugo di cottura. Disponete le fettine di daino a ventaglio sui piatti e nappatele con il sugo di cottura che avrete tenuto a parte.