SECONDI PIATTI

# Daino al profumo di sottobosco

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 cucchiai 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.