

SECONDI PIATTI

## Daube di capriolo

---

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



Se amate gli umidi di carne, la ricetta del daube di capriolo dovete assolutamente provarla. Si tratta infatti di un piatto molto saporito che per la preparazione e per la resa finali somiglia tanto a uno spezzatino di carne in umido.

Il segreto di questo secondo piatto con capriolo sta tutto nella marinatura, questo è un passaggio fondamentale. Provate questa ricetta e vedrete che il sapore è incredibile!

cucchiaini da tavola

COGNAC 50 ml

CHIODI DI GAROFANO 3

PEPE MISTO in grani - 10 gr

VINO BIANCO 500 ml

## PER IL CORDONE DI PASTA

FARINA 400 gr

ACQUA 230 gr

## PREPARAZIONE

- 1** Per realizzare il daube di capriolo o più semplicemente stufato di capriolo, occupatevi prima di tutto della carne. Tagliate la polpa di capriolo a bocconcini, all'incirca di 5 cm ciascuno. Riunite la carne in una pirofila, aromatizzate la carne con il pepe misto in grani, gli spicchi d'aglio e i chiodi di garofano. Preparate un mazzetto di erbe aromatiche con: prezzemolo, timo, scorza di arancia, sedano e maggiorana e, aggiungete il mazzetto di erbe nella pirofila assieme alla carne.
- 2** Versate sulla carne l'olio extra vergine d'oliva, il cognac e, il vino bianco. Date una mescolata, coprite con della pellicola trasparente e, lasciate marinare a temperatura ambiente per minimo 2 ore.

Nel frattempo preparate poco brodo di carne che servirà per la cottura in forno.

- 3** Trascorso il tempo di marinatura della carne, mettete un giro d'olio all'interno di una padella e, lasciatelo scaldare. Scolate la carne dalla marinatura, aggiungetela nella padella con l'olio caldo e fatela rosolare bene da tutti i lati.

Tenete da parte la marinatura.

- 4 Quando la carne si sarà completamente rosolata, rimuovetela dalla padella e, nella stessa padella saltate la carota e il sedano tagliati a pezzi; insaporite le verdure con un pizzico di sale e una macinata di pepe, aromatizzatele con della noce moscata.
- 5 Riunite in un recipiente la farina e l'acqua. Impastate bene e, tenete momentaneamente l'impasto da parte, vi servirà per realizzare un cordone di pasta per sigillare il coperchio della casseruola, che utilizzerete durante la cottura in forno.
- 6 Mettete all'interno di una casseruola munita di coperchio e, adatta per la cottura in forno, la carne, il sedano e la carota saltati, i pomodorini spellati, le cipolline, i funghi champignon tagliati e, le olive nere.  
  
Aggiungete nella casseruola la pancetta tesa, tagliata a listarelle e la scorza di arancia. Insaporite ulteriormente il tutto con un pizzico di sale e, una macinata di pepe.
- 7 Unite alla carne e alle verdure, il mazzetto di erbe aromatiche utilizzato per la marinatura, tutto il liquido della marinatura e, il brodo di carne preparato in precedenza.
- 8 Realizzate un cordone con l'impasto preparato in precedenza. Coprite la casseruola con il coperchio e, sigillate il bordo con il cordone di pasta.
- 9 Trasferite la casseruola in forno preriscaldato a 150°C e, cuocete per circa 5 ore.
- 10 Trascorso il tempo necessario per la cottura, rimuovete il cordone di pasta dalla casseruola e, servite il double di capriolo caldo.