

SECONDI PIATTI

Spezzatino di capriolo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [molto bassa](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [120 min](#) COSTO:
[medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Quando si ha voglia di un **piatto robusto**, che scaldi il cuore e il palato, la selvaggina è sempre una scelta vincente. Lo **spezzatino di capriolo** è una di quelle preparazioni che celebrano la cucina più rustica e tradizionale, dove **una cottura lenta e paziente trasforma la carne in bocconi tenerissimi che si sciolgono in bocca.**

Questa ricetta è un grande classico della **cacciagione**, un piatto dal sapore intenso che si colloca tra un classico [Spezzatino di manzo](#) e un più deciso [Cinghiale in umido](#). Il segreto, come sempre in queste preparazioni, sta nel non avere fretta, lasciando che la carne cuocia dolcemente fino a

diventare morbidissima. È il piatto perfetto da accompagnare con una [polenta fumante](#), per un pranzo che sa di festa.

INGREDIENTI PER LO SPEZZATINO DI CAPRIOLO

POLPA DI CAPRIOLO 500 gr
CIPOLLA 1
CAROTA 1
COSTA DI SEDANO 1
VINO ROSSO CORPOSO 100 ml
BRODO DI CARNE 500 ml
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tè
FOGLIE DI ALLORO 2
RAMETTO DI ROSMARINO 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
SALE
PEPE

COME SI CUCINA LO SPEZZATINO DI CAPRIOLO

- 1 Per prima cosa, prepara il soffritto: sbuccia la carota e la cipolla, pulisci il sedano e trita finemente tutte le verdure.



2 In una casseruola capiente, scalda un giro d'olio a fiamma vivace. Aggiungi i cubetti di

capriolo e falli rosolare bene su tutti i lati, finché non saranno ben dorati. Questo passaggio è fondamentale per sigillare la carne e mantenerla morbida. Una volta rosolata, toglì la carne dalla pentola e mettila da parte. Nella stessa casseruola, abbassa la fiamma e aggiungi il trito di verdure. Fai soffriggere dolcemente per circa 10 minuti, finché non sarà ben appassito.





3 Rimetti la carne nella pentola insieme al soffritto. Alza la fiamma, sfuma con il vino rosso e lascia evaporare completamente l'alcol, raschiando il fondo della pentola per recuperare tutti i succhi. Aggiungi il concentrato di pomodoro, mescola bene, poi regola di sale e pepe. Versa un paio di mestoli di brodo caldo, fino a coprire quasi la carne. Aggiungi le foglie di alloro e il rametto di rosmarino.





- 4 Metti il coperchio, abbassa la fiamma al minimo e lascia cuocere lo spezzatino per almeno 2 ore. Controlla ogni tanto e aggiungi altro brodo caldo se vedi che il sugo si asciuga troppo.





5 A fine cottura, la carne dovrà essere tenerissima e il sugo denso e saporito. Prima di servire, elimina il rametto di rosmarino e le foglie di alloro. Porta in tavola lo spezzatino ben caldo.



TRUCCHI, CONSIGLI E RIDUZIONE DELLO SPRECO ALIMENTARE

La marinatura (consigliata): La carne di capriolo è delicata, ma per smorzare il sapore di "selvatico" e renderla ancora più tenera, puoi lasciarla marinare per qualche ora (o per una notte intera) in frigorifero con vino rosso, bacche di ginepro, alloro e le stesse verdure del soffritto.

Rosolatura perfetta: Il primo passo per uno spezzatino da manuale è sigillare bene la carne. Rosola i cubetti di capriolo a fiamma vivace con un filo d'olio, finché non saranno ben dorati su tutti i lati. Questo passaggio trattiene i succhi all'interno, garantendo una morbidezza finale impareggiabile.

Zero sprechi: Le verdure usate per il soffritto sono la base di tutto il sapore. Non buttare via gli scarti! Le bucce (ben lavate) di carota e cipolla e le parti più dure del sedano sono perfette per arricchire il [brodo di carne](#) che userai per la cottura.

COME SI CONSERVA LO SPEZZATINO DI CAPRIOLO

Lo spezzatino di capriolo, come tutti i piatti in umido, è ancora più buono il giorno dopo, quando i sapori hanno avuto modo di amalgamarsi alla perfezione. Conservalo in frigorifero per 2-3 giorni in un contenitore ben sigillato. Scaldalo a fuoco dolcissimo prima di servirlo.

POTRESTI CUCINARE ANCHE...

Se ami i sapori intensi della selvaggina e i grandi piatti della tradizione, ecco altre ricette che ti conquisteranno:

Ragù di capriolo: Un condimento ricco e saporito, perfetto per condire pappardelle o pasta fresca all'uovo.

Cinghiale in umido: Un altro grande classico della cacciagione, dal sapore ancora più deciso e selvatico.

Pappardelle al ragù di lepre: Un primo piatto elegante e ricercato, un classico intramontabile delle feste.

Peposo: Un'antica ricetta toscana, uno spezzatino di manzo cotto lentamente nel vino e arricchito da tanto pepe nero.