

SECONDI PIATTI

Capriolo al forno

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1kg di sella di capriolo
funghi di stagione
bacche di ginepro
1 bicchierino di gin
1dl di vino bianco secco
aglio
prezzemolo
alloro
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Si pulisce per bene la sella di capriolo e la si fa poi rosolare lentamente in un tegame con olio e alloro bagnando il tutto con il vino bianco secco. Si mette quindi in forno e si aggiunge eventualmente ancora un po' di vino oppure acqua o brodo.

Nel frattempo si preparano a parte i funghi con le bacche di ginepro, aglio e prezzemolo e spruzzando (verso metà cottura) il gin. A questo punto si taglia la sella di capriolo a

medaglioni e la si adagia sopra il letto di funghi precedentemente preparati.