

SECONDI PIATTI

# Capriolo alla Calaltina

---

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 6 persone    DIFFICOLTÀ: media    PREPARAZIONE: 30 min    COTTURA: 180 min    COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 48 ORE DI MARINATA

---



Una carne che richiede una lunghissima marinatura per attenuarne il sapore forte ed una lunga cottura per renderla morbida e saporita. Certo è un bel lavoro ma il risultato è eccellente.

TIMO 1 rametto

MAGGIORANA 1 rametto

BACCHE DI GINEPRO 5

CHIODI DI GAROFANO 2

PEPE NERO IN GRANI 4

CANNELLA

ERBA CIPOLLINA

## PREPARAZIONE

- 1 Coprite la carne tagliata a cubetti con il vino rosso, le verdure a cubetti, gli aromi, le spezie e marinate per 48 ore.





- 2 Prelevate le verdure dalla marinata, tritatele ed unitele alle acciuhge ed al fegato ed al lardo (anch'essi tritati finemente).



- 3 Unite una buccia di limone tagliata grossolanamente in modo che sia possibile toglierla in un secondo momento.

Fate rosolare il tutto con metà del burro e dell'olio a disposizione, fino a che l'olio ed il burro non riaffiorino in superficie; regolate di sale.



- 4 Mettete i pezzi di carne, tolti dalla marinata, a rosolare in una grande pentola di rame con l'olio ed il burro rimasti.



- 5 Dopo qualche minuto aggiungete il trito di fegato e verdure (avendo cura di eliminare la buccia di limone) e il vino della marinata.





- 6 Aggiungete un pizzico di sale grosso e cuocete per circa 3 ore aggiungendo, se necessario, del vino per non fare attaccare.

Servite il capriolo ben caldo con polenta.