

SECONDI PIATTI

# Capriolo alla Calaltina

di: *Cookaround*

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.

## INGREDIENTI

POLPA DI CAPRIOLO 1 kg  
FEGATO DI MAIALE 100 gr  
ACCIUGHE SOTTO SALE 3  
LARDO DI MAIALE 50 gr  
BURRO 50 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiari da tavola  
LIMONE 1  
SALE  
SALE GROSSO

## INGREDIENTI PER LA MARINATA

VINO ROSSO 1,5 l  
SEDANO 1 costa  
CAROTE 4  
CIPOLLE 1  
PREZZEMOLO 40 gr

SALVIA 5 foglie

ROSMARINO 1 rametto

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.