

SECONDI PIATTI

Capriolo alla salsa di mirtilli

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [210 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

NOTE: + 24 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

POLPA DI CAPRIOLO 1 kg
PANCETTA (TESA) 200 gr
MIRTILLI (anche surgelati) - 200 gr
PANNA DA CUCINA 100 gr
FARINA
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 80 gr
SALE
PEPE NERO

INGREDIENTI PER LA MARINATA

VINO ROSSO bottiglia - 1
BACCHE DI GINEPRO 4
ALLORO 3 foglie
CIPOLLE 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
MAGGIORANA 1 pizzico

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a pezzetti la carne di capriolo, metteteli in una terrina con le verdure spezzettate, l'alloro, il ginepro e la maggiorana, bagnate il tutto con il vino e lasciate marinare epr 24 ore.





2 Sgocciate la carne e le verdure dalla marinata e tenetele da parte.



3 In una casseruola, possibilmente di coccio, versate l'olio, unitevi la pancetta tritata e cuocete 5 minuti a fuoco basso.

Unite lo spezzatino di carne, prelevato dalla marinata, leggermente infarinato e fatelo dorare.



- 4 Quindi aggiungete le verdure della marinata, fate insaporire ancora per alcuni minuti, poi spruzzate la carne con il vino della marinata filtrato.





5 Salate e pepate quanto basta, coprite il recipiente e cuocete per un'ora e mezzo.

Togliete la carne dal sugo e tenetela in caldo.



6 Alla salsa aggiungete i mirtilli e fate bollire piano per 5 minuti.



7 Quindi passate la salsa al setaccio oppure frullatela.



8 Aggiungete nuovamente lo spezzatino di carne al tegame e incorporatevi la panna.



9 Fate scaldare, trasferite sul piatto da portata e servite subito in tavola.