

SECONDI PIATTI

Capriolo alla tirolese

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

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [75 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Se amate le ricette tipiche soprattutto quelle legate alla cucina delle regioni del Nord Italia, il capriolo alla tirolese è ciò che fa per voi! La marinatura è decisamente il passaggio fondamentale perché vi assicura un sapore più delicato per i bocconcini di carne. Provate la ricetta e se cercate un buon primo da abbinare ecco per voi una gustosa idea:

[tagliatelle ai funghi porcini.](#)

INGREDIENTI

POLPA DI CAPRIOLO 1,2 kg
VINO ROSSO
PANNA 50 ml
ALLORO 1 foglia
BACCHE DI GINEPRO
ROSMARINO 1 rametto
GEMME D'ABETE facoltativo -
LARDO DI MAIALE 50 gr
CIPOLLE grossa - 1
FARINA
CONFETTURA DI MIRTILLI

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la polpa di capriolo a pezzi di 3 cm di spessore, metteteli in infusione in una marinata cruda al vino rosso con alloro, bacche di ginepro, rosmarino e, se possibile, gemme d'abete. Lasciate il tutto in infusione per 2 giorni, poi scolare la carne ed infarinarla.



- 2 In una casseruola fate rosolare nel lardo 1 grossa cipolla affettata finissima, quindi trasferitevi i pezzi di carne che dovrete far rosolare bene.



3 Aggiustate di sale e bagnateli con il liquido della marinata filtrata, aggiungendolo man mano durante la cottura.



4 Dopo un'ora circa, a cottura avvenuta, togliete la carne, passate il fondo e aggiungetevi la panna.



5 Fate scaldare in una piccola casseruola per pochi minuti e nappate con questa salsa la carne.

Servite con gelatina (oppure confettura) di mirtilli.