

SECONDI PIATTI

Capriolo alla valdostana

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Valle d'Aosta*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

CAPRIOLO 1 kg
POMODORI 500 gr
FARINA 30 gr
VINO ROSSO ½ l
TIMO 1 rametto
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da
tavola
ALLORO 2 foglie
CHIODI DI GAROFANO 5
CANNELLA IN POLVERE 1 cucchiaio da tè
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
SPICCHIO DI AGLIO 1
CAROTE 1
SEDANO 1 costa
GRAPPA 1 bicchierino
PANNA ½ bicchieri
BRODO DI CARNE 1 tazza
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4

cucchiaini da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Mondate una manciata di prezzemolo e tritatelo finemente insieme con uno spicchio d'aglio, la cipolla, la carota e il sedano.

Tagliate a pezzi il capriolo, lavatelo, asciugatelo e ponetelo in una terrina.

Unire il trito preparato, due foglie di alloro sbriciolate, alcuni chiodi di garofano, un pizzico di timo e di cannella e qualche bacca di ginepro schiacciata.



2 Salate, pepate ed aggiungete il vino rosso; incoperchiate e lasciate il capriolo in questa marinata per 12 ore rigirandolo con attenzione e delicatamente di tanto in tanto.



- 3 Trascorso questo tempo scolate i pezzi di carne, conservando il vino della marinata. Ponete sul fuoco una casseruola con $\frac{1}{2}$ bicchiere di olio, quando sarà caldo, trasferitevi il capriolo e fatelo rosolare a fiamma forte.



- 4 Quando risulterà ben rosolato, sfumatelo con due bicchierini di grappa.



5 Spolverizzatelo di farina.



6 Quando sarà divenuto color oro irrorate la carne con il liquido della marinatura, dopo averlo filtrato.



7 Unite i pomodori; proseguite nella cottura bagnando, se necessario, con un poco di brodo.



8 Quando il capriolo sarà pronto toglietelo dalla casseruola, accomodatelo su un largo piatto da portata e tenetelo in caldo.

Filtrate il sugo di cottura e versatelo in un pentolino, aggiungete la panna e fate cuocere per 5 minuti, se serve aggiustate di sale.



9 Servite la salsa ben bollente insieme al capriolo.