

SECONDI PIATTI

# Capriolo alla valdostana

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Valle d'Aosta](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [80 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



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.