

SECONDI PIATTI

# Capriolo con funghi porcini

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *20 min*    COTTURA: *90 min*    COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



Un secondo che ci proietta verso la stagione fredda. La carne di capriolo, ben marinata col vino rosso, si sposa perfettamente con i porcini, la polenta completa il tutto. Un piatto davvero appagante...

## INGREDIENTI

POLPA DI CAPRIOLO 800 gr  
FUNGHI PORCINI 800 gr  
GRAPPA 1 bicchierino  
VINO ROSSO 100 ml  
BURRO 40 gr  
ALLORO 1 foglia  
SPICCHIO DI AGLIO 2  
CIPOLLE 1  
TIMO 1 rametto  
CHIODI DI GAROFANO 3  
NOCE MOSCATA  
SALE  
PEPE NERO

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la polpa di capriolo in bocconcini, sbucciate la cipolla e tagliatela a pezzi e steccatela con i chiodi di garofano.

Sbucciate l'aglio e schiacciatelo, mettete la carne in un recipiente, unite la cipolla, l'aglio, la foglia d'alloro, il timo, il vino e la grappa e lasciate marinare per 3 ore.



- 2 Scolate la carne e asciugatela. In una casseruola rosolate la carne con il burro e quando sarà colorita, insaporite con sale e pepe.



**3** Lasciate cuocere per 1 ora e 30 minuti aggiungendo la sua marinata filtrata.



**4** Mondate e affettate i porcini, uniteli al capriolo a 10 minuti dalla fine della cottura.



5 Servite il capriolo con i funghi e la sua salsa di cottura, ben caldo, con della polenta.