

SECONDI PIATTI

Capriolo con i mirtilli

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **50 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *1 NOTTE PER MARINARE*



PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne a bocconcini e mettetela a marinare con del buon vino rosso, due foglie di alloro spezzettate, maggiorana, timo e bacche di ginepro e lasciatela riposare una notte intera



- 2 La mattina seguente sgocciolate la carne, asciugatela per bene. In una capiente padella fate appassire una cipolla nel lardo, unite la carne dopo averla leggermente infarinata.



3 Rosolate a fiamma moderata, quando si sarà dorata, unite un bicchiere di vino della

marinata e coprite il tegame.

La cottura va continuata sempre a fiamma bassa, salate, pepate e se necessario aggiungete altro vino.

Quando la carne sarà cotta toglietela dal fuoco e riponetela al caldo.

Deglassate il fondo di cottura con una noce di burro e dopo averlo filtrato unite la panna acida, continuate la cottura fino a quando la salsa non avrà una consistenza cremosa.



4 Prelevate un po' di salsa e mettetela in una padella con i mirtilli, aggiungete un cucchiaino raso di zucchero.

A fine cottura sfumate con della grappa e fiammeggiate.



- 5 Impiattate versando un po' di fondo nel piatto, adagiate sopra il capriolo, affiancate della composta di mirtilli e dei piccoli canederli di magro.

