

SECONDI PIATTI

Capriolo in salmì

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Friuli-Venezia Giulia](#)

DOSI PER: [6 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



CANNELLA 1 cucchiaino da tè

CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tè

PEPE NERO IN GRANI 1 cucchiaino da tè

TIMO 1 rametto

PREPARAZIONE

- 1 Lasciate la carne per almeno 12 ore nella marinata composta dagli ingredienti indicati.



- 2 Sgocciolate la carne e rosolatela in un fondo di lardo, di prosciutto e di burro con tutti gli ingredienti della marinata, ma freschi lasciate cuocere per 1 ora a fiamma dolce.



- 3 Mentre la carne si rosola preparate la salsa con il vino della marinata, ritagli di carne, peperoncini verdi, cetrioli sottaceto e acciughe ed unitela alla casseruola.



- 4 Portate a termine la cottura con la salsa e servire con gnocchetti di patate saltati nel sugo ingentilito del capriolo stesso.