

SECONDI PIATTI

Capriolo in salmì

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Friuli-Venezia Giulia*

DOSI PER: *6 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

CAPRIOLO 2 kg
LARDO DI MAIALE 50 gr
PROSCIUTTO CRUDO 50 gr
BURRO 50 gr
PEPERONCINO VERDE 1
CETRIOLINI SOTTACETO 50 gr
ALICI O ACCIUGHE 2

INGREDIENTI PER LA MARINATA

VINO ROSSO 1 l
ACETO DI VINO BIANCO 1 bicchiere
SEDANO 1 costa
CAROTE 1
SPICCHIO DI AGLIO 2
ROSMARINO 1 rametto
SALVIA 4 foglie
ALLORO 2 foglie
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BACCHE DI GINEPRO 1 cucchiaio da

tavola

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 Sgocciate 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.