

SECONDI PIATTI

Daino ai lamponi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [15 min](#) COTTURA: [70 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



Il **daino ai lamponi** è il classico piatto che potrete trovare in luoghi come il Trentino dove la selvaggina di montagna e i frutti di bosco abbondano e l'accostamento carne-frutta è ormai una parte fondamentale della cucina tradizionale anche se per molti potrebbe sembrare un azzardo.

Provate e vedrete che non potrebbe esistere un abbinamento tanto azzeccato. Se amate i piatti che abbinano carne e frutta ve ne proponiamo un altro davvero interessante: provate lo [spezzatino all'arancia!](#)

INGREDIENTI

POLPA DI DAINO a bocconcini - 1 kg
VINO ROSSO 500 ml
LAMPONI 200 gr
SPICCHIO DI AGLIO 2
BACCHE DI GINEPRO 6
ALLORO 2 foglie
PEPE NERO in grani - 1 cucchiaino da tavola
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3 cucchiaini da tavola
ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaino da tavola
ZUCCHERO DI CANNA 20 gr
FECOLA DI PATATE 1 cucchiaino da tavola
PEPE NERO
SALE

PREPARAZIONE

- 1 Riunite in una ciotola piuttosto capiente il vino rosso, l'aglio schiacciato, le bacche di ginepro, l'alloro, il pepe in grani e la polpa di daino a bocconcini.

Lasciate marinare in questo composto la carne per almeno una notte.



- 2 Il giorno successivo, prelevate la carne dalla marinata.

Scaldate, in un tegame adatto anche alla cottura in forno, l'olio extravergine d'oliva e fatevi rosolare la carne.



3 Quando la carne è ben rosolata, togliete il tegame dal fuoco e ponetelo in forno a 180°C per 45 minuti o fino a quando la carne risulti tenera.

Nel frattempo filtrate la marinata e trasferitela in un tegame dal fondo spesso, quindi mettetelo sul fuoco e lasciate bollire a fuoco basso fino a quando risulti ridotta della metà.



4 Sfornate la carne e mettetela da parte a riposare.

Prelevate il sugo di cottura della carne dal tegame ed unitela alla marinata ridotta, salate e pepate adeguatamente.



5 Unite al composto l'aceto e lo zucchero e mescolate.



- 6 Stemperate la fecola di patate in poca acqua ed incorporate anch'essa alla salsa mescolando per amalgamare il tutto.



- 7 Ponete la salsa sul fuoco, unite anche i lamponi e lasciate cuocere a fuoco basso per due minuti.



- 8 Servite la carne nappata con la salsa ai lamponi appena realizzata.