

SECONDI PIATTI

# Daino ai lamponi

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **media**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **70 min**    COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



## 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 cucchiaio da tavola

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 3  
cucchiari da tavola

ACETO DI VINO BIANCO 1 cucchiaio da  
tavola

ZUCCHERO DI CANNA 20 gr

FECOLA DI PATATE 1 cucchiaio da tavola

PEPE NERO

SALE

Il **daino ai lamponi** è il classico piatto che potreste 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!](#)

# 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.