

SECONDI PIATTI

# Daino brasato

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    PREPARAZIONE: [20 min](#)    COTTURA: [150 min](#)    COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

- POLPA DI DAINO 800 gr
- VINO ROSSO corposo - 300 ml
- FONDO DI SELVAGGINA o brodo di carne - 1 l
- CIPOLLE 150 gr
- CAROTE 80 gr
- SEDANO 80 gr
- OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) (per rosolare) - 4 cucchiaini da tavola
- CONCENTRATO DI POMODORO 1 cucchiaio da tavola
- FUNGHI SECCHI (ammorbidite in acqua) - 3 fette
- ALLORO 1 foglia
- TIMO 1 rametto
- ROSMARINO 1 rametto
- SALVIA 2 foglie
- SPICCHIO DI AGLIO 1
- BACCHE DI GINEPRO schiacciate - 3

PEPE NERO

FECOLA DI PATATE ( per legare la salsa ) -

SALE

BURRO ( per la salsa ) - 1 cucchiaio da  
tavola

## PREPARAZIONE

- 1 Salate la carne di daino, pepeatela e rosolatela con dell'olio da tutte le parti.



- 2 Togliete la carne dalla padella.



- 3 Versate nella stessa padella la verdura pulita, lavata e tagliata a pezzi (cipolle, carote, sedano) e fatele assumere un colore marrone dorato, eliminate quindi il grasso in eccesso, aggiungete il concentrato di pomodoro e fate andare ancora per un po'.





4 Bagnate la verdura con il vino rosso e fate ridurre il liquido della metà.



5 Unite la carne alla verdura, versate la metà del fondo di selvaggina o il brodo di carne, coprite la padella col coperchio e brasate la carne (se necessario aggiungete il resto del fondo di selvaggina).





- 6 Dopo circa 1 ora e 1/2 unite gli odori (alloro, timo, rosmarino, salvia, aglio, bacche di ginepro), le fettine di funghi porcini e proseguite la cottura per un'altra mezz'ora.



7 Togliete la carne, avvolgetela in un foglio d'alluminio e mettetela al caldo.



- 8 Fate ridurre la salsa per circa 15 minuti (fino a che non avrà raggiunto la consistenza desiderata), eventualmente legatela con un po' di fecola, conditela con sale e pepe e passatela al setaccio o frullatela.



- 9 Raffinate la salsa col burro freddo e servitela assieme alla carne.