

PRIMI PIATTI

Pappardelle al capriolo

di: *frangipane*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



Davvero buonissime queste pappardelle al capriolo, si tratta di una ricetta che non tutti conoscono perché magari questo tipo di carne non è molto diffusa, ma qualora ne aveste la possibilità, provatele perché sono davvero ottime!

INGREDIENTI

pappardelle
carne di capriolo
vino rosso
odori misti
carota
sedano
cipolla
olio extravergine d'oliva
2 foglie d'alloro
salvia
timo
4 bacche di ginepro
2 chiodi di garofano
passata di pomodoro
brodo di carne.

PREPARAZIONE

- 1 Marinare la carne fatta a pezzi e pulita per bene da eventuali nervature con vino rosso, odori (sedano, carota, cipolla, alloro, salvia, timo, ginepro), tirarla fuori, sgocciolarla e asciugarla per bene.



- 2 Tagliarla a piccoli bocconcini.



- 3 Con carota, sedano e una piccola cipolla preparare un trito.



- 4 Mettere in una padella dell'olio, farci rosolare il trito, aggiungere 2 foglie d'alloro, della salvia, del timo, quattro bacche di ginepro schiacciate, un paio di chiodi di garofano, aggiungere la carne e far rosolare per bene.



- 5 Unire del vino rosso robusto e lasciare evaporare quasi del tutto.



- 6 Aggiungere della passata di pomodoro e cuocere con coperchio mescolando di tanto in tanto per circa tre ore (aggiungendo del brodo se fosse necessario).



- 7 Cuocere le pappardelle, scolarle al dente, saltarle velocemente in padella con il sugo e impiattare.

