

PRIMI PIATTI

Pappardelle al ragù di capriolo

di: *ropa55*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** COSTO: **medio** REPERIBILITÀ ALIMENTI: **difficile**



Se volete preparare per voi e i vostri ospiti un ottimo primo piatto, rustico e dal gran spessore, le pappardelle al ragù di capriolo sono proprio ciò che fa per voi. Una ricetta particolare ma che vi darà grande soddisfazione! Provatelo!

INGREDIENTI

- 1/2 kg di carne di capriolo
- 30 g di burro
- cipolla
- sedano
- carota
- un ciuffo di prezzemolo
- la scorza grattata di un limone
- 1/2 bicchiere di vino rosso di corpo
- poco aceto bianco
- panna fresca
- 1/2 l di brodo di carne
- 1 chiodo di garofano schiacciato (facoltativo).

PREPARAZIONE

1 Ripulire la carne e metterla ad insaporirsi con sale e pepe per una notte intera.

Tritare la carne insaporita al coltello.



2 Preparare il fondo con tutte le verdure tritate e gli odori e far soffiggere nel burro.



3 Quando le verdure si saranno ammorbidite, unire la carne e rosolarla.



4 Portare avanti la cottura per un'oretta aiutandosi col brodo.



5 Sfumare il vino e l'aceto (bastano due cucchiari) e, se necessario, unire ancora un po' di brodo, aggiustare di sale e pepe.



6 Alla fine, unire un po' di panna.



7 Il sugo è pronto.



8 Saltare le pappardelle in padella e impiattare.

