

SECONDI PIATTI

Ragù di capriolo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *70 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

CAPRIOLO (spalla) - 400 gr
FUNGHI PORCINI SECCHI ammorbidite in acqua e tagliate fini - 6 fette
CAROTE 20 gr
SEDANO 20 gr
CIPOLLE a dadini - 40 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 20 gr
CONCENTRATO DI POMODORO ½ cucchiaini da tavola
VINO ROSSO corposo - 125 ml
ACQUA o fondo di selvaggina - 300 ml
ROSMARINO 1 rametto
TIMO 1 rametto
SALVIA 1 foglia
SPICCHIO DI AGLIO tagliato fine - ½
BACCHE DI GINEPRO 3
SALE
PEPE NERO appena macinato -

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate la carne in dadi di 1/2 cm. Pulite la carota e sedano, lavateli, pelateli, tagliateli a dadini e stufateli nell'olio con la cipolla a dadini.

Unite la carne e proseguite la cottura fino ad esaurimento del liquido.



- 2 Aggiungete il concentrato di pomodoro ed arrostite fino ad ottenere il colore desiderato.



- 3 Sfumate a piccole dosi con il vino rosso per rafforzare colore e sapore.



4 Versate anche il brodo di selvaggina o l'acqua e fate sobbollire il tutto.



5 Poco prima di fine cottura aggiungete tutti gli aromi (rosmarino, timo, salvia, aglio, bacche di ginepro) e i porcini, aggiustate di sale e pepe e terminate la cottura.

