

SECONDI PIATTI

Spezzatino di capriolo

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



Spezzatino di capriolo

INGREDIENTI

CAPRIOLO 800 gr
CIPOLLE 120 g circa - 1
CAROTE 80 g circa - 1
COSTE DI SEDANO 50 g circa - 1
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)
oppure di semi -
CONCENTRATO DI POMODORO 1
cucchiaino da tavola
VINO ROSSO 150 ml
ALLORO 1 foglia
ROSMARINO 1 rametto
SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tavola
BRODO DI CARNE 1 l

PREPARAZIONE

1 Per realizzare la ricetta dello spezzatino di capriolo, per prima cosa preparate una pentola

di brodo di carne. Dopodichè pulite la carota, la cipolla e, la costa di sedano lavateli e tagliateli a dadini di 1 cm e, tenete da parte.

2 Prendete la polpa di capriolo ed eliminate l'eventuale grasso presente, tagliate la carne a bocconcini di circa 3 cm ciascuno.

3 Versate all'interno di una padella un giro d'olio extravergine d'oliva, accendete il fuoco e, lasciate scaldare. Aggiungete nella padella con l'olio caldo la carne e, fatela rosolare bene da tutti i lati, fino ad ottenere un bel colore marrone. Unite alla carne le verdure preparate in precedenza e, proseguite la cottura per pochi minuti.

4 Sfumate la carne con il vino rosso e, a fiamma vivace lasciate evaporare tutta la parte alcolica del vino. Aggiungete nella padella il concentrato di pomodoro sciolto in poca acqua, aggiustate con un pizzico di sale e una macinata di pepe. Unite il rametto di rosmarino, la foglia di alloro, i semi di finocchio, lasciate insaporire bene il tutto.

Incorporate il brodo di carne, coprite e portate a termine la cottura della carne a fuoco basso.

5 Una volta che lo spezzatino di capriolo sarà giunto a cottura, eliminate il rametto di rosmarino e la foglia di alloro e servite caldo con il sughetto del fondo di cottura.