

SECONDI PIATTI

Spezzatino di capriolo

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

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



INGREDIENTI

1/2 kg di bocconcini di polpa di capriolo
1/2 l di vino
1/2 bicchiere d'aceto
lardo di colonnata
1 noce di burro
carota
sedano
cipolla
prezzemolo
rosmarino
timo
salvia
alloro
pepe nero in grani
chiodi di garofano
aghi di pino
sale.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Scaldare il vino e l'aceto con tutti gli odori e mettervi a marinare la carne per una notte.



3 L'indomani, preparare un bel battuto di lardo di colonnata e cipolla.



4 Rosolarlo con una noce di burro.



5 Unire la carne scolata dalla marinata e fargli prendere colore aggiustando di sale.



6 Portare avanti la cottura a fiamma dolce aiutandosi con la marinata, il tutto deve cuocere per un paio d'ore.
Sringere il fondo di cottura.



- 7 Rimuovere la carne dalla pentola ed unire, al fondo di cottura un po' di panna per addensarlo e renderlo più morbido.



- 8 Servire lo spezzatino caldo ed unirvi, a piacere, dei porcini trifolati.

