

SECONDI PIATTI

Stufato di daino al ginepro

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **6 persone** DIFFICOLTÀ: **media** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **120 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + **12 ORE MARINATURA**



La ricetta dello **stufato di daino al ginepro** è davvero particolare, di certo questo tipo di carne non viene consumato tutti i giorni, poiché è più largamente diffusa in alcuni tipi di zone, ma se si trova nei negozi specializzati è molto buona e saporita. In questo caso l'abbiamo abbinata profumandola in maniera speciale con le bacche di ginepro che la ingentiliscono e le conferiscono un ottimo sapore. Provate questa ricetta e fateci sapere. Un primo da abbinarci? Vi consiglio le [tagliatelle ai funghi porcini e pinoli](#), facili e

buonissime!

INGREDIENTI PER LA MARINATA

BARBERA 250 ml

ACETO DI VINO ROSSO ½ bicchieri

BACCHE DI GINEPRO 30

ALLORO 8 foglie

INGREDIENTI

POLPA DI DAINO giovane - 1 kg

BARBERA 500 ml

BURRO 100 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola

BRODO VEGETALE 200 ml

SALE

PEPE NERO

NOCE MOSCATA

PREPARAZIONE

- 1 Per fare lo **stufato di daino al ginepro** tagliate la carne a pezzetti di circa cinquanta o sessanta grammi e ponetela in un recipiente di terracotta; ricopritela con vino, aceto, ¼ d'acqua, bacche di ginepro e 5 foglie di alloro e lasciatela in questa infusione per circa 12 ore, girandola di tanto in tanto.



- 2 Al momento della cottura, preparate un trito di cipolla, mettetelo in un tegame di rame o di coccio con burro, olio e 3 foglie di alloro e fatelo appassire pian piano, senza rosolarlo.



- 3 Togliete la carne dall'infusione, sgocciolatela e ponetela nel tegame, insaporitela con sale, pepe, noce moscata per circa un ora quindi unite le bacche di ginepro dell'infusione e portate a cottura bagnando con del buon Barbera.





4 Cuocete ancora per circa un'ora circa.

Servitelo accompagnato con fette di polenta saracena.

CONSIGLIO