

PRIMI PIATTI

# Tagliatelle al 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

TAGLIATELLE ALL'UOVO 500 gr  
CAPRIOLO 400 gr  
CAROTE 20 gr  
SEDANO 20 gr  
CIPOLLE 40 gr  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)  
20 gr  
CONCENTRATO DI POMODORO ½  
cucchiaini da tavola  
VINO ROSSO 125 ml  
FONDO DI SELVAGGINA 300 ml  
ROSMARINO 1 rametto  
TIMO 1 rametto  
SALVIA 1 foglia  
SPICCHIO DI AGLIO 1  
BACCHE DI GINEPRO 5  
FUNGHI PORCINI SECCHI 5 gr  
SALE  
PEPE NERO

## Preparazione

**1** Mondate le verdure e tagliatele a dadini di mezzo cm.

Rosolatele in una casseruola con l'olio, aggiungete, quindi, il capriolo, tagliato a dadini di mezzo cm, lasciatelo rosolare fino a quando non è evaporata la sua acqua.



**2** Aggiungete il concentrato di pomodoro, lasciate cuocere fino a che non abbia un colore omogeneo.



**3** Sfumate con il vino, a piccole dosi.



**4** Aggiungete il fondo di selvaggina e finite la cottura a fiamma dolce per un'ora.



**5** Poco prima della fine della cottura, aggiungete tutte le spezie e i funghi, precedentemente ammollati in acqua tiepida, insaporite di sale e pepe e completare la cottura.



**6** A parte lessate le tagliatelle al dente.

Trasferite la quantità di ragù necessaria per il condimento delle tagliatelle in una padella.

Scolate le tagliatelle e trasferitele nella padella insieme al ragù, quindi saltate il tutto e servite in tavola caldissimo.