

PRIMI PIATTI

Tortelli al ragù di capriolo

di: *Cookaround*

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

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* PREPARAZIONE: *20 min* COTTURA: *80 min* COSTO: *medio*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

PATATE 200 gr
RAGÙ DI CAPRIOLO 50 gr
CUMINO 1 pizzico
SALE
PEPE NERO
PASTA ALL'UOVO 200 gr

PER IL RAGÙ DI CAPRIOLO

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

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, asciugate il capriolo, e tagliatelo a dadini di mezzo cm.

In una casseruola, rosolate le verdure in olio, aggiungete il capriolo e fate evaporare tutto il liquido che produrrà la carne.



- 2 Aggiungete il concentrato e lasciate cuocere fino ad ottenere un colore omogeneo.



3 Sfumate con il vino rosso, a piccole dosi.



4 Unite il fondo di selvaggina e lasciate cuocere per 1 ora a fiamma molto dolce.



- 5 Poco prima della fine della cottura, aggiungete tutte le spezie e i funghi, precedentemente messi a mollo per 15 minuti in acqua tiepida, aggiustate di sale e pepe e completate la cottura.



- 6 A parte lessate le patate con tutta la buccia, scolatele, sbucciatele e lasciatele raffreddare. Passatele con lo schiaccia patate in una ciotola e aggiungete il cumino e il ragù di capriolo freddo, tritato con il coltello o la mezzaluna, insaporite di sale e pepe, e amalgamate il tutto fino ad avere un ripieno omogeneo.



- 7 Stendete la pasta all'uovo molto sottile con la sfogliatrice. Ricavatene dei quadrati di 10 cm e con l'aiuto di un taglia ravioli producite dei tortelli a mezza luna con il ripieno di patate e capriolo.



- 8 Lessate per 3 minuti i tortelli e conditeli con il ragù di capriolo.

