

PRIMI PIATTI

Tortelli al ragù di capriolo

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [20 min](#) COTTURA: [80 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



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.

