

Capriolo «alla cacciatore»



per 10 persone

Ingredienti

2 kg spalla di capriolo

Marinata

1 l vino rosso

2 dl aceto di vino rosso

150 g soffritto di porro, carota e sedano

1 rametto di rosmarino per persona,

1 foglia di alloro

5 g pepe in grani

Salsa

1 dl olio di arachidi

1 l brodo di selvaggina

5 dl salsa demi glace

2 dl sanguinaccio

1 dl panna intera

Preparazione

Tagliare la carne a cubetti di circa 40 g, mescolare tutti gli ingredienti della marinata e lasciare marinare la carne per circa 6-8 giorni.

Cottura

Scolare la carne e il soffritto, raccogliere la marinata a parte, lasciare sgocciare bene la carne e il soffritto, separarli, portare a ebollizione la marinata e passarla.

Lasciar dorare la carne in olio bollente, aggiustare di sale e pepe e toglierla dal fuoco.

Far soffriggere il misto di porro, carota e sedano, poi aggiungere la carne.

Bagnare con la marinata ben calda e passata e continuare la cottura.

Aggiungere la salsa demi glace e il brodo di selvaggina fino a coprire completamente la carne e lasciare che questa diventi tenera.

Togliere la carne e passare la salsa.

Mescolare il sanguinaccio e la panna, aggiungerli alla salsa per addensarla dopo averla tolta dal fuoco, aggiustare di sale e pepe, versare il composto sulla carne.

BUON APPETITO!