

Capriolo in umido

Ingredienti per 4 persone:

2000 g di capriolo
120 g di sedano
120 g di carote
120 g di cipolla
10 g di aglio
10 g di ginepro bacche
10 semi di finocchio
5 foglie di salvia
2 foglie di alloro
1 rametto di rosmarino
prezzemolo
cannella
3 chiodi di garofano
olio

Preparazione:

Tagliare le carni a pezzi e farle marinare con il vino, gli odori e le spezie.
Scolare la carne nella marinata dopo una notte e farla rosolare in olio.
Aggiungere gli odori e le spezie, irrorare il tutto con il vino e far evaporare.
Continuare la cottura per 3-4 ore circa.
Completata la cottura, passare il fondo al setaccio, aggiustarlo di sale ed aggiungere prezzemolo tritato.
Servire caldo con la polenta.