

## CAPRIOLO IN UMIDO

### Ingredienti (per 4 persone):

- Polpa di capriolo: gr. 800
- Pancetta: gr. 100
- Una cipolla
- Una carota
- Alloro
- Bacche di ginepro
- Mezzo litro di vino rosso
- Poco brodo
- Olio d'oliva
- Sale e pepe



### Preparazione

In un tegame fate rosolare, in 8 cucchiaini d'olio, un trito di pancetta, cipolla e carota. Appena la cipolla appassisce, unite la polpa di capriolo tagliata a pezzi, aggiungete anche l'alloro, un cucchiaino di bacche di ginepro, sale e pepe. Fate rosolare per un quarto d'ora, poi versate tutto il vino e, girando spesso, fatelo ritirare lentamente. Portatelo quindi a completa cottura bagnando, quando occorre, con del brodo caldo. Servite questo squisito capriolo su fette di pane abbrustolite o con polenta calda o tagliata a fette e grigliata.

[Versione Stampabile](#)

[Torna all'indice "Ricette di cucina"](#)