

## CAPRIOLO ALLA MONTANARA



### Ingredienti per 4 persone:

polpa di coscia di capriolo 1kg  
burro 50g  
funghi porcini freschi o secchi 100g  
cipolla 1  
carota 1  
aglio 3 spicchi  
alloro 2 foglie  
erba cipollina qb  
salvia  
vino bianco 1/2 litro  
brodo circa 3 mestoli  
sale qb  
pepe qb

### Procedimento:

Tagliate a piccoli pezzi la carne, sistematela in una terrina con il vino bianco (conservatene 1 bicchiere) e fatela riposare per una notte.

Trascorso questo tempo, lavate e tritate finemente la cipolla e la carota, mettetele in una padella e soffriggete per 5 minuti.

Scolate bene la carne e unitela al soffritto. Fate insaporire per alcuni minuti, aggiungete le erbe aromatiche tritate e il vino bianco rimasto e proseguite la cottura a fuoco moderato per 15 minuti.

Versate un po' di brodo sulla carne, coprite con un coperchio e fate cuocere per circa 1 ora e mezza, aggiungendo di tanto in tanto un mestolo di brodo. Togliete dal fuoco la pentola.

Ammollate in una tazza con acqua tiepida i funghi porcini per 10 minuti, scolateli e tagliateli a pezzi. Rosolateli in una padella antiaderente con il burro e qualche pizzico di sale.

Scaldare il capriolo, aggiungendo nella casseruola i funghi, fate cuocere insieme per 15 minuti e servite con polenta gialla ( macinata a pietra).