

CAPRIOLO IN SUGO "CAVRIOL COL PUCI" "

(Capriolo in umido)



Ingredienti:

- due cucchiaini di olio
- 50 gr. di lardo di nostra produzione, battuto
- 800 gr. di polpa di capriolo tagliata a pezzi di circa 50 gr. l'uno, lasciarlo in marinatura per una notte con le verdure e vino
- la cipolla, la carota, il sedano e il prezzemolo della marinata, sgocciolati e tritati
- un cucchiaino di farina
- il liquido filtrato della marinata

Procedimento:

In una capace casseruola di coccio fate sciogliere il battuto di lardo nell'olio, aggiungete il trito di ortaggi e fatelo appassire a calore molto moderato.

Unite i pezzi di capriolo e rosolateli per un quarto d'ora circa, sino a che risultino coloriti e asciutti. Incorporate la farina mescolando con cura per qualche minuto e allungate con un paio di bicchieri di marinata filtrata.

Raccomando di prestare molta attenzione al sale.

Proseguite la cottura per almeno un'ora, meglio un'ora e mezza, mantenendo il livello del liquido sempre costante.

Si serve con fette di polenta gialla un po' morbida, o come sugo per gnocchi o per pasta corta.

Variante Col pomodoro. Aggiunta la farina e fatela rosolare per qualche minuto, unite alla preparazione una tazza di passata di pomodoro. Fatela evaporare della metà e allungate con un bicchiere della marinata, proseguendo come descritto nella ricetta di base.