

Capriolo su Crostoni di Polenta



Ingredienti per 2 persone:

- Capriolo disossato- 500 g
- Carote- 2
- Sedano - 2 gambi
- Cipolline fresche - 3
- Prezzemolo secco - 1 cucchiaio
- Erba cipollina secca - 2 cucchiai
- Chiodi di garofano - 3
- Cannella in polvere - 1 cucchiaino
- Maggiorana secca - 1 cucchiaino
- Grappa - 100 ml
- brodo
- Vino rosso - 500 ml
- Olio extravergine d'oliva - 3 cucchiai
- Fette di polenta già cotta
- Sale

Procedimento:

La sera mettere il capriolo a marinare nel vino rosso in frigorifero.
la mattina togliere la carne dalla marinatura, asciugarla con carta assorbente da cucina e metterla da parte. Preparare un trito con il sedano, le cipolline e le carote; metterlo in una casseruola con l'olio e tutte le erbe aromatiche. Far soffriggere per qualche minuto su fiamma moderata e poi aggiungere la carne. Farla dorare su tutti i lati e poi bagnare con la grappa. Far evaporare il liquore e versare il brodo fino a coprire tutti gli ingredienti. Abbassare la fiamma, regolare di sale e proseguire la cottura, a pentola semicoperta, mescolando di tanto in tanto. Mantenere dell'acqua a bollore e aggiungerla quando è necessario. Cuocere fino a quando la carne è morbida; far ritirare l'intingolo di cottura fino al punto desiderato.
Far gratinare la polenta, ungerla con un po' d'olio e disporla sui piatti; versare sopra lo spezzatino di capriolo con l'intingolo di cottura.