

## Capriolo alla salsa di mirtilli



**Ingredienti:** per 4 persone

1 kg di polpa di capriolo, 200 g di pancetta salata, 1 dl di panna da cucina, 200 g di mirtilli (anche surgelati), farina, 80 g di olio, sale, pepe. Per la marinata: 1 bottiglia di vino rosso, 4 bacche di ginepro, 3 foglie d'alloro, 1 cipolla, 1 carota, 1 costa di sedano, 1 pizzico di maggiorana.

**Procedimento:**

Tagliate a pezzetti la carne di capriolo, metteteli in una terrina con le verdure spezzettate, l'alloro, il ginepro e la maggiorana, bagnate il tutto con il vino e lasciate marinare per 24 ore.

Sgocciolate la carne e le verdure dalla marinata e tenetele da parte.



continua ricetta fotografata capriolo

In una casseruola, possibilmente di coccio, versate l'olio, unitevi la pancetta tritata e cuocete 5 minuti a fuoco basso.

Unite lo spezzatino di carne, prelevato dalla marinata, leggermente infarinato e fatelo dorare.



Quindi aggiungete le verdure della marinata, fate insaporire ancora per alcuni minuti, poi spruzzate la carne con il vino della marinata filtrato.



Salate e pepate quanto basta, coprite il recipiente e cuocete per un'ora e mezzo. Togliete la carne dal sugo e tenetela in caldo.



continua ricetta fotografata capriolo

Alla salsa aggiungete i mirtilli e fate bollire piano per 5 minuti.



Quindi passate la salsa al setaccio oppure frullatela.



Aggiungete nuovamente lo spezzatino di carne al tegame e incorporatevi la panna.



Fate scaldare, trasferite sul piatto da portata e servite subito in tavola.