

## CAPRIOLO IN SALMÌ

L'animale deve essere giovane e garantito per qualità.

Io utilizzo solo carni di animali freschi, regalatemi da amici cacciatori fidati.

Il cuore del filetto lo cucino freschissimo, a mo' di bistecche: leggera sfarinata e quindi nel burro imbrunito che "canta", sale, cottura leggermente al sangue. Una squisitezza.

La rimanente polpa disossata, poi la congelo, porzionata a mio gusto (1Kg di polpa senza osso, ben avvolta nella pellicola Domopak, con data di confezionamento).



Preparazione della marinata.

In una insalatiera si mette la polpa tagliata a pezzi (1 Kg), con vino rosso (Schiava  $\frac{1}{4}$  di litro), mezzo porro e una carota a pezzetti.

Si lascia riposare 6-8 ore, rimescolando ogni tanto i pezzi di carne.



Quindi si tolgono i pezzi dalla marinata, si asciugano e si infarinano leggermente.

In un tegame idoneo si pone olio e burro, pancetta fresca a dadini, più cipolla e le verdure recuperate dalla marinata.

Si fa appassire a fuoco medio e si mettono a rosolare i pezzi di carne.

Quindi salare quanto basta.



Aggiunge poi del brodo leggero, anche di dado, sino a cottura (un ora e mezzo, anche due e mezzo se la carne non è particolarmente tenera).

Mescolare con la spatola di legno per evitare che attacchi.



Si accompagna a purè di patate o polenta.

Vino rigorosamente rosso o rosè mosso.