

Capriolo in salmì con polenta di grano saraceno

Categoria: Portate - Piatti Unici



Informazioni Generali

Preparazione: 15 min
Cottura: 150 min
Dosi per: 4 persone
Costo: Medio
Difficoltà: Media

Nota Aggiuntiva: più almeno 12 ore di macerazione della carne

Il capriolo in salmì è un tipico piatto invernale che si abbina molto bene con la polenta. Il salmì si ottiene facendo macerare la carne in vino, spezie e verdure per almeno 12 ore.

Abbiamo accompagnato il capriolo con della polenta fatta con una miscela di farina di mais e grano saraceno, ma volendo potete realizzarla come preferite, utilizzando la farina che più vi piace.

Dal momento che la polenta è molto sostanziosa, assieme al capriolo in salmì può essere considerata un piatto unico da gustare in compagnia nelle fredde giornate invernali.



Per il capriolo

- >> **Brodo**
di carne circa 500 ml
- >> **Burro**
50 gr
- >> **Capriolo**
polpa 600 gr
- >> **Carote**
1
- >> **Cipolle**
la metà di una
- >> **Olio di oliva**
3 cucchiaini
- >> **Pepe**
q.b.
- >> **Pomodori**
20 gr di concentrato
- >> **Sale**
q.b.
- >> **Sedano**
1 costa

Per la marinatura

- >> **Aglio**
2 spicchi
- >> **Alloro**
2 foglie
- >> **Cipolle**
la metà di una
- >> **Ginepro**
6 bacche
- >> **Rosmarino**
un rametto
- >> **Salvia**
4 foglie
- >> **Vino**
rosso 500 ml circa

Per la polenta

- >> **Acqua**
1 litro
- >> **Farina**
di grano saraceno 100 gr
- >> **Sale**
grosso q.b.
- >> **Farina**
di mais 150 gr
- >> **Olio di oliva**
1 cucchiaino

Preparazione



La prima cosa da fare per la preparazione del capriolo è la marinatura. La carne del capriolo infatti dovrà macerare per più di 12 ore immersa nel vino aromatizzato con verdure e spezie varie. Cominciate sciacquando la carne di capriolo sotto l'acqua corrente e poi mettetela in una ciotola a marinare ricoprendola con il vino rosso, metà di una cipolla a fette sottili, l'alloro, la salvia, il rosmarino, l'aglio e le bacche di ginepro schiacciate. Coprite la ciotola con la pellicola trasparente e lasciate in frigorifero per una notte intera o per almeno 12 ore (1). Trascorso il tempo necessario, scolate la polpa di capriolo (2). Cospargete d'olio e di burro il fondo di un tegame capiente e aggiungete il trito di carote, cipolla e sedano preparato in precedenza e fate soffriggere (3).



Aggiungete poi la carne di capriolo e fate soffriggere anch'essa; nel frattempo scolate le verdure e gli odori della marinata (5) e, lasciando da parte il liquido di macerazione, schiacciate l'aglio e versatelo insieme alle spezie e alle verdure nel tegame insieme alla carne (6).



Mescolate per bene e aggiungete un po' di liquido di marinatura (8) fino a ricoprire il capriolo (9).



Aggiungete poi il concentrato di pomodoro (10), aggiustare di sale e pepe e lasciate cuocere per circa due ore a fuoco bassissimo, aggiungendo di tanto in tanto il liquido di marinatura rimasto e il brodo di carne: fate in modo che la carne di capriolo sia sempre coperta di liquido. Nel frattempo preparate la polenta. Meschiate in una ciotola la farina di mais e quella di grano saraceno (11-12). Portate a bollire in un tegame piuttosto capiente circa un litro d'acqua salata e aggiungete un cucchiaio di olio.



Quando l'acqua bolle versateci a pioggia la polenta (13) e mescolate bene con una frusta per non far formare grumi (14-15).



Quando la polpa di capriolo sarà cotta separatela dal fondo di cottura (16), da cui toglierete l'alloro, ed eventualmente qualche residuo legnoso del rosmarino. Frullate il tutto fino a farlo diventare una crema piuttosto densa (17). Poi in un altro tegame fate unite e amalgamate la polpa di capriolo e il fondo di cottura ridotto a crema. Per una raffinata presentazione del capriolo in salmi con la polenta di grano saraceno, vi consigliamo di versare la polenta in uno stampo a ciambella ben oliato (18), pressate la polenta con un cucchiaio e capovolgete lo stampo su un piatto di portata. Versate al centro della ciambella i bocconcini di capriolo irrorati con una parte della salsa. Versate la restante salsa in una salsiera e portate tutto in tavola.

Il consiglio del sommelier



Il capriolo in salmi è un piatto ricco e davvero gustoso, che qui è reso ancora più goloso dall'aggiunta della polenta taragna, che ne assorbe ed esalta l'ingotolo. Un piatto così ricco va abbinato ad un vino robusto, che sia in grado di esaltarne tutte le sfumature e di bilanciarne la ricchezza. La lunga marinatura in vino, aromi e spezie conferisce al piatto un sapore intenso che va accompagnato da un vino morbido, ma con profumi altrettanto intensi e persistenti, per non essere sovrastati. Infine, la succulenza indotta dal sughetto denso e gustoso richiede l'abbinamento con vini tannici e alcolici. Come abbinamento ideale per un piatto di tale sontuosità vi proponiamo due vini dell'eccellenza italiana: il **Barolo**, assolutamente raffinato e ricco di tannini, e l' **Amarone**, più vellutato e con un tenore alcolico superiore.

Abbinamento a cura di Callmewine.com