

Sminuzzato di capriolo con uva

Categoria: Carne

Data: 19.08.2015

Ingredienti per 4 Personen al 100% (quantità netta)

0.7 kg	Spalla di capriolo disossata
5 g	Sale aromatizzato per carni
0.5 dl	Olio d'arachidi
40 g	Cipolle
10 g	Aglio
60 g	Polpa di pomodoro
200 g	Succo d'uva
1.2 dl	Vino rosso da cucina
0.5 l	<i>Fondo bruno chiaro di selvaggina</i>
1 pc	Sacchetto aromatico
5 g	Amido di mais / Maizena
80 g	Uva bianca
20 g	Mandorle tagliate fini

Mise en place

- Tagliare la carne per lo sminuzzato
- Pelare e tritare finemente la cipolla e l'aglio (senza germe)
- Lavare l'uva e tagliare a metà

Preparazione

- Condire la carne e farla colorare da tutte le parti, in una brasiera (o rondeau), con l'olio ben caldo
- Togliere il grasso superfluo
- Aggiungere le cipolle, l'aglio e lasciar rinvenire
- Aggiungere la polpa di pomodoro e lasciarla ridurre bene
- Deglassare con il vino rosso, succo d'uva e lasciar ridurre
- Bagnare con il fondo bruno fino a copertura della carne
- Aggiungere il sacchetto di spezie
- Coprire e brasare, circa un ora
- Togliere la carne, passare la salsa al colino cinese e lasciar ridurre leggermente
- Legare la salsa con la maizena (precedentemente diluita in fondo freddo) e aggiustarla di gusto
- Rimettere la carne nella salsa
- Condire bene il tutto
- Guarnire con uva al burro e mandorle a filetti o bastoncini