

# Arrosto di capriolo con mirtilli rossi (Per 4 persone)

Carne 1 noce di capriolo (circa 400 g)

Verdure 100 g di cipolle  
50 g di carote  
40 g di gambe di sedano

Altro 2 C di olio per rosolare  
1 c di concentrato di pomodoro  
50 ml di vino rosso corposo  
1 C di marmellata di mirtilli rossi  
600 ml di fondo scuro di selvaggina o di brodo di carne

Condimento rosmarino e timo (1 rametto)  
2 foglie di salvia  
3 bacche di ginepro  
pepe appena macinato, sale

Inoltre 1 C di burro per raffinare la salsa



- Pulire la noce di capriolo e condirla con sale e pepe.
- Rosolare la carne su ogni lato in una padella con l'olio, unire gli scarti precedentemente eliminati (i tendini ed il grasso), aggiungere la verdura pulita e tagliata a pezzi (cipolle, carote, sedano) e far cuocere il tutto.
- Versare un po' di fondo di selvaggina e mettere a cuocere nel forno preriscaldato a 180 gradi.
- Togliere la carne, avvolgerla in un foglio di alluminio assieme agli aromi (timo, rosmarino, salvia) e farla riposare.
- Unire intanto il concentrato di pomodoro al fondo di cottura, far cuocere, bagnare col vino rosso e diluire col resto del fondo di selvaggina, aggiungere le bacche di ginepro schiacciate e la marmellate di mirtilli rossi e far ridurre la salsa alla consistenza desiderata.
- Passare la salsa al setaccio, legarla eventualmente con un po' di fecola e di burro freddo, tagliare l'arrosto a fette e servirlo assieme alla salsa ed un po' di marmellata di mirtilli rossi.

Temperatura di cottura: 180 gradi

Tempo di cottura: 25-30 minuti

## Suggerimenti e consigli

- Come contorno servite patate al gratin, polenta, Spätzle, scalogni glassati, cavolo rosso ecc.