



Daino arrosto - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

Daino - arrosto - selvaggina - pancetta - ginepro

Ingredienti:

1 kg. di carne magrissima di daino

Vino nero corposo

200 gr, pancetta

4 cucchiaini di olio

Alloro, salvia, rosmarino, cipolla, sedano, carota, bacche di ginepro, sale, pepe.

Procedimento:

Fare riposare la carne di daino in frigorifero per la frollatura almeno due giorni.

Preparare una marinata con tutti gli ingredienti di cui sopra (tranne la pancetta e l'olio)

Lasciarvi in ammollo la carne per 24 ore, rigirando ogni tanto.

Legare la carne, se necessario, e fasciarla nella pancetta. (io non ho legato)

Rivestire una teglia di carta forno e versarvi i 4 cucchiaini di olio

Adagiare il pezzo di carne fasciato nella teglia.

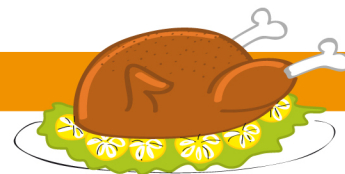
Infornare in forno già caldo a 200° (il mio è ventilato) per 30 minuti, quindi girare la carne e bagnarla abbondantemente con la marinata passata al colino.

Proseguire la cottura le altri 40 minuti.

questo il daino nella marinata:



e questo il risultato finale:



Posso aggiungere che è molto più buono del capriolo, almeno per me...

[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it