



Stracotto di daino - [Visualizza sul sito](#)
di silvia

daino - stracotto - selvaggina - marinata

Ingredienti .

1 kg di carne di daino tagliata a pezzettoni e trattata come per [il daino arrosto](#)
50 gr. di burro
pepe, sale
1 trito di prezzemolo, aglio, cipolla, carota.
1 bicchiere di passata di pomodoro
qualche bacca di ginepro
1 litro di brodo vegetale

Procedimento:

In un tegame far soffriggere il trito nel burro ed aggiungervi i pezzettini di daino, ben scolati.
Salare e pepare.

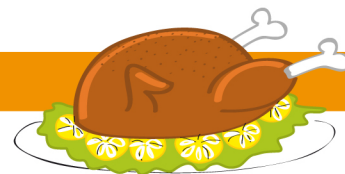
Aggiungere le bacche di ginepro e la passata.

Cuocere a fuoco basso, aggiungendo ogni volta che serve, il brodo, per quasi tre ore.

il soffritto:

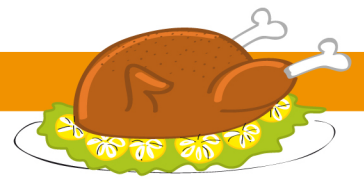


lo stracotto (lo servirò con contorno di polenta a quadrotti arrostita)



[Vai alla discussione sul forum](#)

eCucinando.it



eCucinando.it