Fettina di capriolo ai funghi

scritto da Mirko Achermann | 13 Agosto 2022
Per 4 persone

Ingredienti:

- 12 fettine di capriolo da ca 50 gr. l'una
- 200 gr. funghi misti
- 1 cipolla
- Olio
- 1 dl vino rosso
- 1.5 c salsa d'arrosto
- Sale
- Pepe

Preparazione:

Per 4 persone tritare una cipolla e affettare 200 g di funghi misti.

Condire 12 fettine di capriolo da ca. 50 gr l'una con sale e pepe.

Scaldare poco olio in una padella ampia e rosolare le fettine di carne, ca. 2 minuti per lato.

Trasferire la carne in un piatto, coprirla con un foglio di carta alu e teneterla in caldo.

Scaldare l'olio rimasto nella stessa padella.

Rosolare la cipolla e i funghi per ca. 2 minuti.

Sfumare con 1 dI di vino rosso e aggiungere 1.5 c di di salsa d'arrosto e fare sobbollire a fuoco basso per ca. 5 minuti.

Condire con sale e pepe.

Servire la carne con i funghi e la gelatina di ribes.

Accompagnare con spätzli