

Gonzalier

VIGNETI DELLE DOLOMITI IGT
ROSSO



*Spezzatino di capriolo e castagne con polenta
di patate e cappuccio rosso marinato
alle mele trentine*

chef Federico Parolari

INGREDIENTI PER 6 PERSONE

700 gr. capriolo
50 gr. confettura di mirtillo rosso
12 bacche di ginepro
2 rametto rosmarino
2 rametto salvia
1 cipolla tritata
20 castagne cotte

600 ml. vino rosso Gonzalier
brodo vegetale
2 cucchiaini farina 00
olio extra vergine d'oliva del Garda q.b.
4 spicchi d'aglio
sale, pepe q.b.

PROCEDIMENTO

- Pulire il capriolo, levando il grasso e i ritagli che verranno successivamente utilizzati per la preparazione del fondo.
- Scaldare in un pentolino l'olio con due spicchi d'aglio, ginepro e parte degli aromi. Poi aggiungere i ritagli e rosolare il tutto; estrarre il liquido grasso fuoriuscito dal capriolo e spolverare con della farina. Sfumare con 300 ml. di vino rosso Gonzalier, aggiungere la confettura e ricoprire con il brodo vegetale; infornare a 180° per 20 minuti, quindi filtrare il tutto e aggiustare di sale.
- In una pentola con olio d'oliva già caldo mettere la selvaggina tagliata a cubetti.
- Aggiungere sale e pepe q.b. poi le bacche di ginepro tritate.
- Rosolare il tutto a fuoco lento, aggiungere poi la cipolla tritata, spolverare con la farina e bagnare con il rimanente vino rosso.
- Far evaporare e aggiungere il fondo preparato in precedenza.
- Continuare la cottura a fuoco lento.
- Infine aggiungere le castagne tagliate a quadretti.

INGREDIENTI PER LA POLENTA DI PATATE

500 gr. patate (pelate e tagliate a quadretti)
650 gr. acqua
50 gr. Vezzena grattugiato
100 gr. Casolet a quadretti
25 gr. formaggio stagionato grattugiato

60 gr. cipolla tritata
olio extravergine d'oliva
55 gr. farina per polenta di Storo
q. b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- In un pentolino cuocere le patate in acqua salata; quindi schiacciare le patate cotte con una frusta rigida e aggiungere la farina di mais.
- In un pentolino dorare la cipolla in olio extravergine d'oliva, poi aggiungerla alla polenta; cuocere per 20 minuti poi unire i formaggi in sequenza continuando a mescolare e cuocere per altri 10 minuti.

INGREDIENTI PER IL CAVOLO CAPPUCCIO

1 cappuccio rosso
250 gr. vino rosso (Gonzalier)
250 gr. succo di mela
1 mela tagliata a quadretti

20 gr. sale
20 gr. zucchero
20 gr. aceto rosso
60 gr. burro (per la cottura)

PROCEDIMENTO

- Tagliare il cappuccio e metterlo in una bacinella a marinare con tutti gli altri ingredienti per 24 ore.
- Metterlo a cuocere in una pentola con il burro per circa 20 minuti.
- Impiattamento: disporre lo spezzatino di capriolo nel piatto con la polenta di patate e il cavolo cappuccio.