

Ragù di Capriolo selvatico italiano

DISOLOCIBO



Un ragù pieno ed appagante, con delicati sentori di caccia, che solo una cottura lenta e artigianale può esaltare.

La carne di capriolo è ricca di proteine magre e sali minerali come ferro e zinco. Rispetto alla carne proveniente da allevamenti contiene un più elevato contenuto di acidi grassi omega-3, dalle note proprietà anti-infiammatorie.

Gli ingredienti

I caprioli vivono allo stato brado in una riserva protetta dell'Emilia Romagna, nell'etica di una tradizione venatoria che rispetta l'ambiente, non conoscono mangimi e si cibano solo di quanto il bosco può offrire: ghiande, castagne, tuberi, foglie, erbe spontanee. I caprioli vengono lavorati nella stessa azienda che effettua gli abbattimenti, Sant'Uberto, con la cura e la tradizione dell'artigiano, per conservare inalterata la qualità delle carni, senza l'uso di antibiotici o altre sostanze di sintesi.

Per la preparazione sono usate solo verdure coltivate senza pesticidi e anticrittogamici, tra cui la celebre cipolla piatta di Pedaso (presidio Slow Food) coltivata dall'azienda agricola rASOTerra Agricoltura e la passata di pomodoro della cooperativa San Michele Arcangelo di Corridonia, celebre per le sue proprietà nutrizionali e l'impegno etico-sociale. L'extravergine è un blend di sole olive italiane, mentre il sale è un integrale di Trapani ottenuto esclusivamente mediante processi naturali, in una riserva marina naturale gestita dal WWF.

Consigli e abbinamenti

Dal sapore intenso e dolce, è ottimo abbinato alla pasta all'uovo, ma garantisce grandi risultati anche con un buono spaghetti di grano duro o uno gnocchetto di patate fatto a mano. Accompagna egregiamente anche una polentina di mais o di farina bianca. Il vasetto da 180 g condisce 200 g di pasta.

