Cervo in salmì

scritto da Mirko Achermann | 17 Novembre 2021
Per 4 persone

Ingredienti:

- ca. 1.2 kg di spalla di cervo
- 1 bottiglia di buon vino rosso (7dl.)
- 2 carote
- 1 cipolla
- 1 gambo di sedano
- 2 chiodi garofano
- 3 bacche di ginepro
- 3 foglie di alloro
- un cucchiaio di sale
- una presa di pepe.

Preparazione:

Per 4 persone servono ca. 1.2 kg di spalla di cervo tagliata a dadini (fatevela preparare dal vostro macellaio di fiducia).

Coprire la carne con una bottiglia di buon vino rosso e aggiungere alcune verdure tagliuzzate (2 carote, 1 cipolla, 1 gambo di sedano), 2 chiodi garofano, 3 bacche di ginepro, 3 foglie di alloro, un cucchiaio di sale e una presa di pepe.

Lasciare riposare il tutto almeno per una notte intera in frigorifero.

Al momento di cucinare sciogliere un po’ di burro o olio in una pentola e passarvi a fuoco vivo per qualche minuto in pezzi di carne sgocciolati.

Coprire con la marinata di vino, verdure e aromi, abbassare la fiamma e cuocere a fuoco medio per ca. 3 ore.

A fine cottura, frullare la salsa per ottenere un sugo molto denso.

A piacere, aggiungere una manciata di gallinacci freschi saltati poco prima di togliere la pentola dal fuoco. Servire con polenta, spätzli o tagliatelle, come pure gli altri classici contorni quali cavolo rosso, cavoletti di Bruxelles e castagne caramellate.