

Ottobre 2018

Ricetta nr. | 10 |

NOCE DI CERVO ARROSTO

Tratto dal sito:www.dianabellinzona.ch

Società cacciatori Diana - Bellinzona

Ingredienti per 4 persone:

1 kg di noce di cervo

200 g di cipolle

30 g di burro

4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva

sale e pepe bianco

Cospargete la noce di cervo con sale e pepe. Scaldate l'olio in una capace pirofila e rosolatevi il pezzo di carne; quando sarà ben dorato, passatelo nel forno a 180 °C e fatela cuocere per circa un'ora e mezza, unendo dopo i primi 5 minuti anche le cipolle, mondate e tagliate a dadini.

Quando le cipolle saranno colorite, versate un po' d'acqua, aggiungendone ogni tanto dell'altra, in modo che il fondo di cottura non asciughi mai del tutto.

A fine cottura avvolgete la carne in un foglio d'alluminio e lasciatela riposare per 5-10 minuti

Nel frattempo passate al setaccio il fondo di cottura, rimettetelo nella pirofila e portatelo a ebollizione, unendo il burro e regolando con sale e pepe. Eliminate il foglio d'alluminio, affettate la noce e servitela con la salsa preparata.

Consigli della macelleria EFRA

- La carne, in modo particolare quella di cervo, deve essere ben frollata. La riuscita della ricetta dipende soprattutto da questo. Da noi trovate pezzi già pronti da mettere in forno, frollati alla perfezione; evitando di dover eseguire voi stessi questa delicata fase con il rischio di rovinare il prodotto.
- La marinatura può donare un tono particolare alla carne, ve ne sono di diversi tipi, per ogni genere di gusto. È difficile suggerirne una anche perché noi consigliamo di rimanere sul tradizionale per mantenere inalterati i sapori della carne evitando di nasconderli o camuffarli con marinature troppo forti.

Buon appetito e buon divertimento.

www.macelleriaefra.chinfo@macelleriaefra.ch