

SECONDI PIATTI

Bocconcini di cervo con polenta

di: *ellina*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 75 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media

NOTE: + 8 ORE DI MARINATURA



INGREDIENTI

600 g polpa di cervo a dadi
2 bicchieri di passata di pomodoro
vino rosso q/b per marinare la carne
2 foglie d'alloro
1 spicchio d'aglio
1 rametto di rosmarino
2 foglie di maggiorana
70 g di lardo
1 cipolla
1 carota
1 bicchierino di grappa.

PER LA POLENTA

175 g farina gialla per polenta
1/2 l d'acqua
1 pizzico di sale

PREPARAZIONE

- 1 Marinare per una notte la polpa di cervo tagliata a dadi nel vino rosso, alloro, aglio, rosmarino e maggiorana.



- 2 Sgocciolate la carne e fatela rosolare con un soffritto di lardo, cipolla e carote



- 3 Quando è ben dorata, bagnate con la marinata.



4 Continuate la cottura fino a che il liquido non sarà evaporato.



5 A questo punto, sfumate con un bicchierino di grappa, quando anch'essa sarà evaporata, unire la passata di pomodoro.



6 Terminate la cottura a fuoco basso.



7 Nel frattempo, preparate una polenta soda con cui si riempirete degli stampini.



- 8 Come impiattare:
capovolgete lo stampino su di un piatto e sformate la polenta.





9 Versate i bocconcini di cervo con il loro intingolo e servite ben caldo.

