

SECONDI PIATTI

Capriolo alla norvegese

LUOGO: Europa / Norvegia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



8 COSTOLETTE DI CAPRIOLO, 8 SOTTILI
FETTE DI PANCETTA, 1 CUCCHIAIO DI
SUCCO DI LIMONE, 5 BACCHE DI
GINEPRO SCHIACCIATE, 1 CUCCHIAINO
DI PREZZEMOLO TRITATO, 1 CUCCHIAIO
DI FARINA, 1/4 L DI BRODO DI CARNE,
4 CUCCHIAI DI PANNA, 1 CUCCHIAIO
DI GELATINA DI RIBES, 50G DI BURRO,
4 CUCCHIAI DI OLIO, SALE E PEPEPER
COMPLETARE

scorze di limone

gelatina di ribes

PREPARAZIONE

1 Mescolate in una ciotolina l'olio, il succo di limone e le bacche di ginepro. Con il composto spennellate le costole e quindi lasciatele in frigorifero a macerare per 48 ore.

Trascorso questo tempo, asciugatele e conditele con pepe, sale e prezzemolo, quindi appoggiate su ciascuna una fetta di pancetta e poi avvolgetele in un foglio di carta metallizzata e mettetele in forno già caldo, dove dovranno cuocere per circa mezzora.

A cottura ultimata, eliminate la carta e tenete le costole al caldo, conservando da parte il sugo di cottura.

Preparate con il burro e la farina leggermente tostata una salsa bruna, aggiungetevi il sugo di cottura delle costole e un poco di brodo e fate ridurre della metà. Dopo aver aggiunto la panna, proseguite la cottura per un paio di minuti e incorporate da ultimo alla salsa la gelatina di ribes.

Passate quindi le costole su un piatto da portata caldo, ricopritele con la salsa e decoratele con scorze di limone guarnite di gelatina di ribes. Servite con patate al forno.