

SECONDI PIATTI

Cervo al ginepro

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

1kg di sella di cervo
2dl di olio d'oliva
alcune bacche di ginepro
alloro
burro.

PREPARAZIONE

1 Si prende 1kg di sella di cervo, due decilitri di olio di oliva, alcune bacche di ginepro, alloro e burro.

La sella di cervo va tagliata a bracioline, costa per costa. Le stesse vanno marinate per due ore in olio d'oliva con l'aggiunta della bacche di ginepro e delle foglie d'alloro.

In una padella a fondo spesso insieme ad una noce di burro, si aggiunge l'olio della marinata e lo si porta a temperatura, dopo di che si rosolano le bracioline da ambo le parti. Con la fiamma (al minimo) si cuociono per alcuni minuti e si salano ricordandosi di girarle da una parte e dall'altra. La cottura migliore è quella media, ovvero al sangue.