

SECONDI PIATTI

Lombatina di cervo con salsa di prugne

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

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



INGREDIENTI

lombatina di cervo (200g a persona)
prugne secche
1/8 l di vino rosso blauburgunder
1/4 l di salsa di cervo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le prugne secche a bagno nel vino per una notte e quindi bollire per 10 minuti. Rosolare la carne ed aggiungere le prugne col vino e la salsa di cervo, salare e pepare.