

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.