

SECONDI PIATTI

Lombatina di cervo in salsa di panpepato

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

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



INGREDIENTI

120 g di lonza di cervo
un pizzico di panpepato (cannella e chiodi di garofano in polvere)
olio
sale
pepe
1/8 l di vino rosso
un po' di burro.

PREPARAZIONE

- 1 Far rosolare la lombatina di cervo in olio caldo, salare.
Togliere la carne dalla padella, metterla al caldo e preparare la salsa con il vino rosso, il panpepato, il burro.
Quando si è condensata, servire la carne con la salsa.