

SECONDI PIATTI

Medaglioni di cervo con salsa di panpepato

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

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



INGREDIENTI

600g di lombatina di cervo (4 fette)
sale
pepe
polvere di panpepato
vino rosso
panna.

PREPARAZIONE

- 1 Rosolare la carne in padella con la cipolla, salare, pepare e aggiungere la polvere di panpepato, spruzzare con il vino rosso e lasciar restringere dopo aver aggiunto un po' di panna; servire con rombi di patate.