

SECONDI PIATTI

Stufato di renna

LUOGO: Europa / Finlandia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

700g di arrosto di renna (va bene anche quello congelato)
100g di burro
sale
mirtilli di montagna o mirtilli semplici sia freschi che surgelati oppure marmellata di mirtilli di montagna

PREPARAZIONE

1 Tagliate delle fette molto sottili da metà dell'arrosto di renna. Sciogliete il burro in una padella e aggiungetevi le fettine di carne, lasciatele incalorire e soffriggete per circa 10 minuti.

Trasferite la carne e il burro in una teglia, coprite e lasciate cuocere per circa 1 ora, o fino a che la carne non sia tenera, a 125°C.

Miscelate i mirtilli freschi e lo zucchero e lasciate riposare. Se usate, invece, i mirtilli surgelati, versateli direttamente nella pentola con dello zucchero a piacere.

NOTE

Questo stufato è tipico della Lapponia ed è servito tradizionalmente con dei mirtilli di montagna zuccherato o marmellata di mirtilli di montagna e purée di patate.