

SECONDI PIATTI

## Umido di cervo

---

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lombardia](#)

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

---



### INGREDIENTI

1 kg di polpa di cervo  
50 g di farina  
50 g di olio d'oliva  
40 g di burro  
70 g di sedano  
70 g di carote  
60 g di cipolle  
un mazzettino di erbe odorose con molto timo  
1 lt di brodo  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

- 1** Tagliare la carne a piccoli pezzi, come per un comune spezzatino e infarinarla. Rosolare i pezzetti di carne in poco olio ben caldo.

Tritare il sedano, la carota, le cipolle e le erbe aromatiche, quindi farle appassire in olio e burro.

Unire la carne e bagnare con il brodo, portando a cottura (circa un'ora). Aggiungere altro brodo, nel caso l'intingolo si asciugasse troppo, e controllare il sale prima di togliere dal fuoco. Servire ben caldo, con o senza polenta.

NOTE

©Per un codice della cucina lombarda, M.Riva, R.Nistri & M.Paolazzi Eds. Unità Organizzativa Politiche di Filiera - Struttura Promozione Prodotti - Milano, 2000