

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