

SECONDI PIATTI

Capriolo arrosto con salsa di senape

di: *Luca*

LUOGO: *Europa / Italia*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *media* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

1 coscia di capriolo disossata
10 fette di lardo
1 l di vino bianco secco
un paio di cucchiaini di senape in pasta
sale e pepe.

PER LA SALSA

fondo di cottura
burro
farina
un cucchiaino di senape in polvere
qualche bacca di ginepro
qualche foglia di salvia fresca e alloro
sale e pepe bianco
un cucchiaino di panna.

PREPARAZIONE

1 Allargate con il batticarne il più possibile la coscia del capriolo. Ricoprite la carne, dentro e fuori, di senape.

Foderatela internamente con il lardo, salate e pepate leggermente.

Arrotolate la carne e legatela molto bene. Rosolate velocemente a fiamma viva il cosciotto, poi passatelo in forno a 200°C (il tempo di cottura dipende dal peso, diciamo che la carne deve rimanere rosata nell'interno, quindi per un kg circa di cosciotto non oltrepassare i 40 minuti).

Durante la cottura bagnate il cosciotto con del vino bianco.

Terminata la cottura, tenete in caldo il capriolo avvolgendolo nella carta stagnola, recuperate il fondo di cottura.

In un tegamino fate sciogliere il burro con la farina, aggiungete la senape in polvere, una foglia di alloro e di salvia, alcune bacche di ginepro schiacciate e un cucchiaino di panna, aggiungete il fondo di cottura e cucinate la salsa fino a quando non sarà liscia, vellutata e di giusta consistenza.

Servite il capriolo affettato con la salsa alla senape.

