

SECONDI PIATTI

Cervo al ginepro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Trentino-Alto Adige*

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



INGREDIENTI

- 1kg di sella di cervo
- 2dl di olio d'oliva
- alcune bacche di ginepro
- alloro
- burro.

PREPARAZIONE

1 Si prende 1kg di sella di cervo, due decilitri di olio di oliva, alcune bacche di ginepro, alloro e burro.

La sella di cervo va tagliata a bracioline, costa per costa. Le stesche vanno marinate per due ore in olio d'oliva con l'aggiunta della bacche di ginepro e delle foglie d'alloro.

In una padella a fondo spesso insieme ad una noce di burro, si aggiunge l'olio della marinata e lo si porta a temperatura, dopo di che si rosolano le bracioline da ambo le parti. Con la fiamma (al minimo) si cuociono per alcuni minuti e si salano ricordandosi di girarle da una parte e dall'altra. La cottura migliore è quella media, ovvero al sangue.