

SECONDI PIATTI

Cervo in salmì

di: *katia_spina*

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **20 min** COTTURA: **60 min** COSTO: **medio**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **media**

NOTE: + *1 NOTTE PER MARINARE.*



INGREDIENTI

- 1 kg di cervo
- 1 bottiglia di vino rosso
- 1 gambo di sedano
- 1 carota
- 2 cipolle
- 2 foglie d'alloro
- 2-3 chiodi di garofano
- 1 pezzetto di burro
- olio extravergine d'oliva
- sale.q.b..

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti utilizzati per questa ricetta.



2 Pulite il cervo, lavatelo ed asciugatelo bene.



3 Lavate e tritate grossolanamente sedano, carota e cipolla, mettete il tutto nel tritatutto.





- 4 Mettete in una terrina capiente le verdure tritate, il cervo, l'alloro, il sale ed i chiodi di garofano.



- 5 Coprire il tutto con il vino rosso.



6 Coprite e ponete al fresco per una notte.



7 La mattina successiva,



8 scolate il cervo e conservate il liquido dove ha marinato.



9 In una padella fate imbiondire la cipolla nell'olio e burro.



10 Aggiungete il cervo e fatelo dorare.



11 Unite il liquido della marinata che avrete filtrato e



12 terminate la cottura a fuoco basso e con il tegame coperto.



13 Servite ancora caldo accompagnato preferibilmente da polenta o patate.