

SECONDI PIATTI

Lombatina di cervo con salsa di prugne

di: *Cookaround*

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

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



INGREDIENTI

lombatina di cervo (200g a persona)
prugne secche
1/8 l di vino rosso blauburgunder
1/4 l di salsa di cervo
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Mettere le prugne secche a bagno nel vino per una notte e quindi bollire per 10 minuti. Rosolare la carne ed aggiungere le prugne col vino e la salsa di cervo, salare e pepare.