

Arrosto di Cervo con polenta taragna.

Cervo

Prendete la polpa di cervo sgrassatela e legatela con dello spago per mantenere la forma durante la cottura. In una casseruola soffriggete il burro con l'olio, gli aromi e l'aglio intero. Unite la polpa e rosolatela a fuoco alto su tutti i lati. Quando la polpa ha preso un bel colore, bagnate col brandy e sfiammate per bruciare l'alcol (flambare). Salate e pepate, aggiungete le verdure pulite e tagliate a tocchetti, Bagnate con due mestoli di brodo e continuate la cottura lentamente per 2 ore.

Se dovesse asciugare, aggiungete altro brodo, controllate alla fine con una forchetta la cottura della carne.

Polenta

In un paiolo di rame portate a bollore 2 lt. d'acqua e salate con sale grosso. Usando una frusta versate le farine, prima la saracena e poi la bramata, mescolate facendo attenzione a non formare grumi. Continuate la cottura a fuoco basso per almeno 45 minuti, mescolando sempre con un cucchiaio di legno. Tagliate a cubetti il burro e il formaggio, gettateli nella polenta e continuate la cottura per 5 minuti amalgamando il tutto.

Presentazione

Affettate l'arrosto e disponetelo sul piatto, irrorate col fondo di cottura e disponete la polenta sul lato.



Ingredienti per 4/6 persone

Polpa scelta di cervo kg.1
in unico pezzo
burro gr.40
cipolla 1
carota 1
sedano 1 costa
olio cl. 1
spicchi aglio 1
brandy cl. 1
brodo lt. 1
salvia 5F
rosmarino1R
alloro 2F
peperoncino1
ginepro 5B
sale-pepe

Farina di mais bramata
gr. 300
Farina di grano saraceno
gr.200
Sale grosso
qb
Acqua
lt.2
Burro
gr. 50
Formaggio Branzi
gr. 250