

CERVO IN AGRODOLCE

Ingredienti per 4 persone:

- 800g. di polpa di cervo,
- mezza cipolla,
- una costola di sedano,
- una piccola carota,
- un ciuffo di prezzemolo,
- 25g. di prosciutto crudo,
- un cucchiaio di farina,
- 35g. di uvetta,
- 25g. di pinoli,
- 25g. di scorza di arance candita,
- zucchero,
- olio,
- brodo,
- aceto,
- sale e pepe.

Tagliate a tocchetti la carne.

Tritate finemente la cipolla con la carota, il sedano, un ciuffetto di prezzemolo e il prosciutto e metteteli in una casseruola con 4 cucchiari di olio, la carne, sale e pepe.

Quando la carne sarà ben rosolata, spolverizzatela con la farina, bagnatela con mezzo litro di brodo, coprite e fate cuocere a fuoco lento per un'ora, mescolando di tanto in tanto.

Nel frattempo mettete in una casseruolina l'uvetta (prima ammorbidita in acqua tiepida, poi strizzata), i pinoli, l'arancia a pezzetti, un pizzico di zucchero e 4 cucchiari di aceto.

Aggiungete un mestolo del fondo di cottura della carne e amalgamate su fuoco basso.

Versate due terzi della salsa nella casseruola con la carne, coprite e continuate la cottura ancora per 30 minuti.

Trasferite il tutto su un piatto da portata caldo e completate con la salsa tenuta da parte.