

*Il Cervo:  
Una sinfonia di prelibatezze,  
il trionfo di un sapore raffinato*

Vere perle gastronomiche che richiedono tempo e pazienza, dedizione e passione: le carni di cervo, sono il filo conduttore con cui riscoprire la migliore tradizione e la tipicità montana.

La bontà raffinata della carne di Cervo crea la differenza e invita ad una convivialità sofisticata: basta un assaggio per scoprirne la genuinità e l'intenso, ma raffinato sapore di una pietanza sana e ben fatta.

**Spezzato di Cervo al Barolo  
su Crostone di Polenta .**



**Procedimento:**

Mettere la carne a marinare per una notte con metà delle verdure, gli aromi ed il vino, coprire con un piatto con su un peso per ridurre la quantità di vino.

Il giorno successivo scolare la carne e filtrare il vino, eliminare le verdure e gli aromi, passare la carne nella farina e rosolarla con le verdure non usate per la marinatura e due cucchiai di olio in una casseruola; quando la polpa di cervo si colora versare il vino della marinatura, le patate fatte in piccoli pezzi ed il pomodoro.

Quando la carne prende il bollore aggiungere un litro di brodo e continuare a cuocere per circa due ore e mezzo, (dopo un'ora circa mettere il cioccolato ridotto in scaglie, aggiustare di sale e continuare a cuocere fino ad ottenere una salsa spessa) aggiungendo il brodo se necessario.

Servire con una fetta di polenta abbrustolita su una piastra od una padella antiaderente.

**Ingredienti: per lo spezzatino**

- Polpa di cervo tagliata in bocconi - kg 1,500
- Carote, sedano e cipolla in parti uguali - gr.500
- Chiodi di garofano - 3
- Stecca di cannella - 1
- Ginepro in bacche - 5
- Vino barolo - quanto basta per coprire la carne
- Cioccolato fondente - gr.500
- Farina per infarinare la carne - q.b.
- Sale
- Patate piccole - 3
- Brodo di carne - lt. 2,5
- Pomodoro polpa - gr. 350

**Per la polenta**

- Farina per polenta - gr. 500
- Acqua - 1,5 litri
- Latte - gr. 350
- Burro - gr. 150
- Sale