

*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.

## Cervo in agrodolce



**Ingredienti:** Carne di cervo/1 o 2 cipolle/  
50/60 gr uvetta/ 50 gr pinoli/  
50 gr scorze d'arancia candita/  
2 carote/2 coste di sedano/  
1 o 2 cucchiari di farina bianca/  
4 cucchiari di aceto/olio extra vergine q.b./  
zucchero, sale e pepe q.b/ timo q./  
prezzemolo q.b/ bacche di ginepro q.b/  
1 litro di brodo di carne.

### Procedimento:

Scaldare il brodo ( in quanto si deve aggiungere alla carne già caldo). Mettere l'uvetta ad ammorbidire in acqua tiepida. Tritare la carota, il sedano, la cipolla e il prezzemolo. Mettere la carne in un tegame con 5 cucchiari d'olio, sale e pepe a piacere. Una volta che la carne è rosolata sfumare con un po' di vino ( va bene anche grappa o cognac) poi spolverizzare di farina, inumidire la carne con il brodo e aggiungerlo via via durante la cottura, buttare alcune bacche di ginepro, coprire e lasciare cuocere a fiamma bassa per un'ora.

Intanto in un pentolino mettere i pinoli, l'uvetta, la scorza d'arancia a cubetti ( uvetta e arancia metterle di meno se la si preferisce meno dolce), le erbe aromatiche ( prezz. Timo, bacche), l'aceto e un pizzico di zucchero, amalgamare bene.

Versare nel pentolino un po' del fondo di cottura della carne e mescolare, mantenendo la fiamma bassa. Trasferire i due terzi della salsa ottenuta nel tegame della carne e continuare a cuocere, con un coperchio, per un'altra mezz'ora. Servire la carne guarnita con la salsa rimanente.