Spezzatino di Cervo Alla Motocappottati

Autore: Motosandro

Spezzatino di Cervo alla Motocappottati.

Altre immagini:

Ingredienti

Per la Marinata: (Dose per 1Kg di Carne)

1. **Pepe Bianco 10 grani**
2. **100 Gr di Carote**
3. **60 Gr di Sedano**
4. **200 Gr di Cipolle Bianche**
5. **3 foglie di Alloro**
6. **8 Bacche di Ginepro**
7. **2 Chiodi di Garofano**
8. **1 Spicchio di Aglio**
9. **2 Rametti di Timo (Fresco)**
10. **1 Lt di vino Nero se possibile Barolo**

Per completare la ricetta:

1. **1 Kg di carne di Cervo (Meglio se fatta riposare in Freezer per qualche mese)**
2. **4 Cl di olio di Oliva**
3. **Sale Q.B**
4. **Pepe Bianco Q.B**
5. **Farina Q.B**

Preparazione

24 ore prima della cottura, preparate la carne di Cervo, meglio se avete la spalla tagliandola in cubi di circa 3 cm.Privatela con cura delle pellicine e del grasso in eccesso, ed inseritela in una bacinella di vetro.Tritate a dadini, non troppo fini, le Cipolle, il Sedano e le Carote.Inserite nella bacinella di vetro tutti i vegetali tagliati,

ed unite Pepe in grani, le bacche di Ginepro, l'Alloro, L'Aglio, i chiodi di Garofano, edi rametti di Timo.Con le mani amalgamate bene il tutto e versateci sopra 1Lt di vino nero meglio Barolo, il vino che sia buono, perchè sicuramente non lo bevete,ma sicuramente lo mangiate, quindi non lesinate sul vino!!!!.Fatto ciò tornate a rimescolare tutto insieme, e coprite la bacinella di vetro, con della pellicola trasparente.Dopo aver fatto riposare la carne in frigo per 24 ore, basterebbero anche solamente 12 ore, prendete la carne dalla bacinella, scolatela bene,e riponetela in un tegame di servizio.Prendete una padella capiente, versateci i 4Cl di olio d'oliva e fate scaldare ben,bene.A questo punto prendete la carne infarinatela e fatela rosolare bene nella padella calda.Quando la carne è bella rosolata tempo circa 15 minuti a fuoco sostenuto, scolate le verdure ed aggiungetele in padella.Fate stufare le verdure aggiungendo il vino con tutti i suoi aromi.A questo punto abbassate la fiamma e fate sobbollire, per circa 2 ore, fino a finire tutto il vino della salamoia.A fine cottura aggiustare di sale.

Note

Con uno spezzatino cosi, la morte sua è la polenta, fatela sostenuta, quella da tagliare con il filo tanto per intenderci.Se come noi nella nostra Club House avete a disposizione un camino, grigliate la polenta sulle braci!!!!, spettacolo!!!.

Buon appetito a tutti dal Team dei Motocappottati.

Tempo di preparazione	over 2,5 h	**Difficoltà**	Normale
Porzioni	4 porzioni	**Spesa**	
Nazione/Regione	Italy	**Costo per porzione**	
Vegetariana	No	**Senza lattosio**	No
Dietetica	No	**Senza glutine**	No
Calorie		**Kilojoules**	
Grassi		**Unità di pane**	
Proteine		**Carboidrati**	