

RICETTA MESE DI DICEMBRE

SELVATICO E NON CON POLENTA TARAGNA

INGREDIENTI: kg 1 di carne a scelta tra: camoscio, cervo, capriolo, cinghiale, agnello, maiale, petto di anatra

500 g di cipolle bionde

200gr di sedano,

1 l di vino rosso

½ l di aceto rosso,

olio e.v.o.

alloro, chiodi di garofano, timo, ginepro, sale e pepe.



PROCEDIMENTO: Dopo aver tagliato la carne a pezzettini marinarla per una notte con metà delle verdure, del vino e tutto l'aceto.

Sgocciolare bene e fare rosolare in un tegame con le verdure e gli odori rimasti.

Bagnare con il vino bianco e far cuocere lentamente, aggiungendo del brodo vegetale.

Aggiustare di sapore, legare leggermente la salsa con la maizena e servire con polenta taragna.

POLENTA TARAGNA: procedere come per una normale polenta, usando la farina di grano saraceno.

A cottura ultimata aggiungere della toma, della raschera e delle noci di burro.

