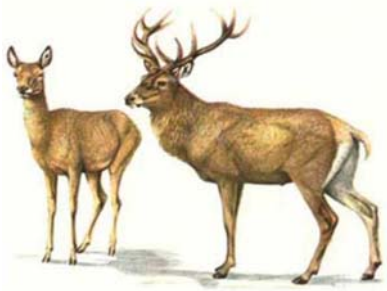
SELLA DI CERVO SU LETTO DI INSALATA BELGA AL FORNO E SALSA AL VINO ROSSO

Ingredienti:

600 g di sella di cervo
1 l di vino rosso
100 g di zucchero
alloro
ginepro
pepe rosa
olio EVO
sale e pepe
500 g di insalata belga

Preparazione:



Salare e pepare la carne e rosolarla in padella per circa cinque minuti. Infornarla a 140 gradi per 10 minuti.

Nel frattempo versare il vino in un tegame con tutte le spezie e ridurlo.
Unirvi il liquido rilasciato dalla carne in cottura e continuare a sobbollire per qualche minuto per ottenere la salsa al vino.

Tagliare in quattro l'insalata belga, salarla e peparla.
Infornarla con un filo d'olio EVO a 160 gradi per 10 minuti.

Sistemare sul piatto l'insalata belga, appoggiarvi le fettine di cervo e completare con la salsa al vino rosso.

PALAZZO ROCCABRUNA
ACCADEMIA D'IMPRESA
AZIENDA SPECIALE DELLA C.C.I.A.A. DI TRENTO