

## Salmi di cervo con polenta



Una ricetta di Sara Pieretti, chef del Grotto Grassi di Tremona.

### Preparazione

	Tempo richiesto	+ 2 ore
	Difficoltà	Media - Per appassionati
	Dosi	4 persone

### Caratteristiche

	Piatto	Carne - Cervo
	Prodotto tipico	Cervo - Km 0
	Adatto in	Autunno - Cene in famiglia

## INGREDIENTI

### Salmi

- 1 kg spezzatino cervo locale
- 3 L vino rosso merlot
- 10 cipolle rosse
- 5 carote
- 5 coste di sedano
- 20 bacche di ginepro
- 20 bacche di pepe
- Alloro, rosmarino e salvia
- Sale
- Olio evo e burro

### Polenta

- 1.2 L di acqua
- 10 g di sale
- 300 g di polenta del mulino di Bruzella

## PROCEDIMENTO

### Salmi

1. Fate marinare il cervo per 24 ore con 1.5 litri di vino, 5 cipolle rosse, 5 carote, 5 coste di sedano, 10 bacche di ginepro e 10 di pepe, aggiungere anche qualche foglia di rosmarino, alloro e salvia;
2. Passate le 24 ore sgocciolate il cervo e privatelo di tutti gli aromi, che andranno buttati, quindi tamponatelo con un canovaccio pulito;
3. Nel frattempo, preparate la cipolla rimanente tagliata grossolanamente, un mazzetto aromatico molto abbondante e iniziate con il soffritto, quindi in una casseruola mettete abbondante olio evo, ginepro, pepe e mazzetto aromatico;
4. Quando l'olio inizierà a scaldarsi iniziate poco alla volta a rosolare la carne (passaggio fondamentale per la riuscita del piatto) ogni singolo pezzetto di carne deve essere rosolato in modo che riesca a reggere la cottura e non si sfaldi!
5. Una volta finita la rosolatura aggiungete la cipolla, qualche pezzetto di burro (circa 200 g) e sfumate con il restante vino rosso. Una volta evaporato l'alcol aggiungete del sale per fare sapidità al piatto. A questo punto lasciate cuocere a fuoco molto lento per circa 1 ora. Io non aggiungo alcun brodo o fondo Bruno, lascio cuocere solo con vino rosso.

## Polenta

1. Fate bollire l'acqua, appena ha raggiunto la temperatura versate il sale, lasciatelo sciogliere per qualche istante, quindi versate la polenta a pioggia e continuate a mescolare di tanto in tanto per all'incirca 1 ora!