Spezzatino di cervo

FACILEeBUONO

500 gr di spezzatino di cervo
bacche di ginepro
2 foglie d'alloro
vino bianco
2 carote
1 cipolla
2 cucchiai di olio d'oliva
1 cucchiaino da caffè raso di sale
piselli in scatola

Piatto gourmet

Dopo aver lavato e asciugato la carne mariniamola per 12 ore in frigorifero con alcune bacche di ginepro schiacciate, 2 foglie d'alloro, e copriamo con il vino bianco.
Trascorso questo periodo eliminiamo la marinatura e asciughiamo la carne con carta cucina.

Soffriggiamo molto bene nell'olio la cipolla e le carote tagliate a rondelle e la carne.
Aggiungiamo metà acqua e metà vino bianco ricoprendo il tutto.
Portiamo ad ebollizione e schiumiamo.
Cuociamo per 2 ore a pentola coperta e a fuoco moderato.
Aggiungiamo i piselli a fine cottura.

Questa ricetta dello spezzatino di cervo in bianco è un piatto gourmet accompagnato con del riso o una polenta fumante.