

Bocconcini di cervo in salsa di ciliegie e Bonarda

Con questa ricetta abbino la caggiagione a meravigliose ciliegie. Grandi e succose il cui unico difetto è dato dalla difficile conservazione.

Per non sprecarle, decido di utilizzarle a cena, per accompagnare i miei bocconcini di cervo con una salsa dal profumo intenso e rotondo, stemperato dalla leggero brio di una buona Bonarda. Ecco la mia ricetta con la sua semplice cottura in pentola a pressione.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

- 800 g di spezzatino di cervo
- 500 g di ciliegie sane e mature
- 1/2 bicchiere di vino Bonarda
- 1/2 cipolla
- 3 foglie di alloro fresco
- 4 rametti di levistico (sedano di monte)
- 6 bacche di ginepro
- 1 bastoncino piccolo di cannella
- 50 g di burro
- sale fino
- pepe macinato fresco

PROCEDIMENTO:

Direttamnte in pentola a pressione far appassire la cipolla ed il levistico tritati finemente con il burro .



Prima che la cipolla inizi a colorire aggiungere le foglie di alloro fresche .



Aggiungere i bocconcini di cervo e farli rosolare per 1-2 minuti a fiamma media.



Incorporare ora le bacche di ginepro, la cannella, il pepe macinato fresco e un pizzico di sale fino, amalgamare bene poi sfumare con il vino Bonarda e proseguire la cottura per 1

minuto.



Infine incorporare le ciliegie già montate e chiudere la pentola a pressione . Cuocere per 30 minuti dal fischio, poi spegnere la fiamma e lasciare decomprimere la pressione.



Prima di servire, se necessario far restringere un poco il fondo di cottura per ottenere una salsa più corposa, mantenendo le ciliegie che non si sono sfaldate, intere. Servire caldo.

