

Spezzatino di cervo con canederli alle erbe

Ultimo giorno di malattia! Finalmente! Con oggi si chiude un altro capitolo

da dimenticare, torno al lavoro con i miei colleghi a combattere il Covid, con la speranza che tutti insieme colpo su colpo, riusciremo a debellare questo mostro che ci ha messo in ginocchio e tanto ancora sta facendo soffrire. Torno a scandire le ore della giornata come voglio io, anche a correre tra un impegno e l'altro con la mia indole ritardataria. Torno ad avere una sana stanchezza la sera prima di coricarmi e l'inverno comincia a volgere al termine. Insomma ho voglia di festeggiare per tanti motivi, per ripartire con ottimismo e l'ho fatto ieri sera cucinando questo piatto. Un piccolo scorcio di montagna qui nella nostra cucina, con questo spezzatino di cervo accompagnato da delicati Canederli alle erbe, che profumano di burro e un buon calice di lagrein, il mio preferito, rosso e intenso da gustare sorso dopo sorso.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE:

PER LO SPEZZATINO:

- 1 Kg di polpa di cervo (tagliata a spezzatino)
- 3 carote
- 2 coste di sedano
- 2 scalogni
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 3 foglie di alloro fresco
- 6-8 bacche di ginepro
- pepe nero macinato fresco
- olio extravergine di oliva
- 1 bicchiere di vino rosso corposo

- sale fino q.b.
- 1/2 cucchiaino di cannella in polvere
- 1 bicchiere di acqua

PER I CANEDERLI ALLE ERBE:

- 150 g di pane raffermo
- 80 g di burro (50 g per ricetta + 30 g per condimento)
- 380 ml di latte parzialmente scremato
- sale fino
- noce moscata grattugiata fresca
- 180 g di semolino di grano
- 3 uova
- abbondanti erbe aromatiche tritate

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente con il mixer le carote, il sedano, lo scalogno, lo spicchio di aglio, l'alloro e le foglie di rosmarino già montati.

Versare il trito di verdure nella pentola a pressione con l'olio extravergine di oliva e soffriggere brevemente.

Dopo 2 minuti aggiungere la polpa di cervo già tagliata a spezzatino.



Rosolare anche la polpa di cervo 2-3 minuti con il trito di verdure. Aggiungere una presa di sale, pepe macinato fresco, le bacche di ginepro, la cannella e sfumare con il vino rosso.



Cuocere ancora 2 minuti, poi aggiungere l'acqua, amalgamare bene e chiudere la pentola a pressione. Proseguire la cottura contando 50 minuti dal fischio. Terminato il tempo lasciare detendere il vapore della pentola a pressione lentamente prima di aprire.

Se necessario a pentola aperta, far restringere un po' il fondo di cottura prima di servire. Dovrete raggiungere una consistenza umida e cremosa, perfetta per accompagnare i Canederli.

Mentre il cervo cuoce, potete passare alla preparazione dei Canederli.



Tagliare il pane raffermo a cubettidi circa 1/2 -1 cm (non è necessario un lavoro preciso).



Far sciogliere 50 g di burro in una padella antiaderente e rosolarvi i cubetti di pane, girandoli spesso per non bruciarli.



Intanto portare a bollire in un pentolino il latte, poi farvi cadere a pioggia il semolino, mescolando sempre con la frusta finché si sarà addensato (basta 1 minuto).



Unire ora le uova uno alla volta e mescolare bene.



A questo punto versare in una ciotola il composto caldo di semolino, il pane abbrustolito e 1 cucchiaio abbondante di erbe aromatiche tritate fini. (Potete usare quelle che volete, anche mix surgelati che vi piacciono). Aggiungere una presa di sale e una buona macinata di noce moscata.



Amalgamare bene il tutto, poi coprire con la pellicola per alimenti e lasciare riposare 10 minuti.

Riprendere l'impasto dei canederli, impastare ancora una volta, poi con le mani inumidite, prelevare piccole porzioni di composto e compattarle facendole roteare tra i palmi delle mani, dandogli la classica forma sferica.

Risulteranno 14-15 Canederli delle dimensioni di un mandarino.



Portare a bollore l'acqua con un pizzico di sale o brodo se preferite. Cuocervi un po' di Canederli per volta. Quando salgono in superficie come gli gnocchi, sono pronti, raccoglieteli e passarli in un tegame in cui avrete fatto sciogliere il, restante burro e dorarli leggermente.



Servire lo spezzatino caldo con 2 o

3 Canederli d'accompagnamento, secondo il vostro gusto.

CONSIGLIO: Se non volete utilizzare la pentola a pressione, potete realizzare ugualmente la stessa ricetta, adottando un tegame capiente,

possibilmente dal fondo spesso e proseguire la cottura a fiamma dolce per un tempo più lungo con coperchio socchiuso. La carne risulterà comunque tenera e succosa.