

Ragù di cervo in pentola a pressione

Oggi mi cimento ancora una volta in un piatto a base di selvaggina. Fin qui nulla di strano, se non fosse l'idea da cui tutto ha origine, ovvero un hamburger che celi al suo interno i profumi del bosco e della montagna!

Con questo progetto un po' bizzarro in mente, inizio a guardare i miei libri di cucina che per quanto poco datati, non associano certo il cervo allo street food, poi passo ad internet e balzo da un ragù di lunga cottura ad uno spezzatino con polenta! Decisa a portare a termine il mio progetto sempre meno astratto e ben più delineato nella mente, decido di fare a modo mio e per assicurarmi una carne davvero tenera, senza necessariamente cuocere il tutto per 2 ore, mi affido alla mia pentola a pressione, che in fatto di carni tenere la sa' davvero lunga.

A completare quella che è una ricetta davvero ben riuscita, per la quale mio marito si è proprio leccato i baffi, ci pensa un errore o per meglio dire una dimenticanza! Proprio così, mi sono ricordata solo a cottura avanzata, con la pentola in pieno lavoro, che non avevo aggiunto la polpa di pomodoro, per cui stavo preparando un ragù bianco. Ebbene una delle dimenticanze più fortunate ed appropriate, poiché il mio ragù è delizioso così con la sua purezza della polpa di cervo tenerissima e il profumo delle verdure, senza contare che senza sughetto "pomodoroso" si abbina ancor di più alla mia idea di partenza.

A voi la scelta se tentare un buon piatto di pappardelle al ragù di cervo o spingervi verso territori inesplorati e contemporanei.

INGREDIENTI:

- 600 g di polpa di cervo
- 2 carote grandi
- 1 costa di sedano
- 1 scalogno
- 1 spicchio di aglio
- 1 rametto di rosmarino fresco
- 2 foglie grandi di alloro
- 4 bacche di ginepro
- pepe nero macinato fresco
- 1 dado classico
- 50 ml di olio extravergine di oliva
- 1/2 bicchiere di vino rosso corposo
- 1 bicchiere di acqua

PROCEDIMENTO:

Tritare finemente con il mixer le carote, il sedano, lo scalogno, lo spicchio di aglio, l'alloro e il rosmarino, già mondati e privati degli scarti.



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



Dopo 1-2 minuti aggiungere la polpa di cervo tagliata a pezzetti piccoli (io ho preferito ricavarne una pezzatura media, ovvero più piccola di uno spezzatino ma non frammentata come per il classico ragù, poiché in cottura tenderà a sfaldarsi ulteriormente, inoltre avevo in mente un' altra ricetta, vedi ricetta "hamburger del bosco").



Rosolare 2-3 minuti anche la polpa di cervo a fiamma viva, girandola spesso.



Aggiungere il dado classico, il pepe, le bacche di ginepro ed infine sfumare con il vino rosso. Proseguire la cottura altri 2 minuti, poi versare l'acqua e chiudere la pentola a pressione.



Cuocere in pentola a pressione per 50 minuti dal fischio. Terminata la cottura, lasciare chiusa la pentola fino a completo raffreddamento. Il risultato è un ragù morbido e molto gustoso.



Ilpentolinosmaltato.com