

ENTRECÔTE DI CERVO (4 PERSONE)

FACILE

INGREDIENTI:

800g entrecôte di cervo

10ina bacche di ginepro

20g burro

1dl panna intera

1 goccio di cognac

qb sale, pepe

PROCEDIMENTO:

Togliere l'entrecôte di cervo dal frigorifero almeno un'ora prima di cuocerlo.

Schiacciare le bacche di ginepro con un coltello e rosolarle in una padella antiaderente con il burro.

Rosolare l'entrecôte da tutti i lati per circa 12 minuti. Salare e pepare la carne.

Bagnare la carne con il cognac e, volendo, flambare. Lasciare evaporare l'alcol.

Togliere la carne dalla padella e avvolgerla nella carta stagnola per farla riposare.

Nella padella unire la panna e portare ad una leggera ebollizione, cuocere finché la salsa diventerà più densa, ma ancora liquida.

Servire la carne con i contorni.

NOTE:

La carne di cervo è migliore se cotta al sangue, se qualcuno a cena la desidera più cotta ripassare la fetta in padella.

TEMPI:

Preparazione: 10 minuti

Cottura: 11-13 minuti

CHI LA MANGIA?

GLUTENFREE