



MySocialRecipe

Questa ricetta è mia!



Ricetta N. RE001309

Registrata in data 15 Mag 2017 alle ore 12:47

da ALEX ZABOT

Livello di difficoltà: Medio

Piatto tipico della regione: Veneto

Piatto tipico della stagione: Primavera, Autunno, Inverno

Come ti senti gustando la tua ricetta? Appagato

Lombo di cervo profumato ai porcini, raviolo con farina di mais Sponcio su verza saltata allo speck e spaghetti di patata

Lombo di cervo profumato ai porcini, riduzione di vino rosso delle dolomiti al ginepro e miele, raviolo con farina di mais Sponcio ripieno con purea di castagne su verza saltata allo speck e spaghetti di patata.

Tempo di preparazione: 1 ore

Ingredienti per 4 persone

Per il cervo

500g di lombo di cervo

30g di porcini secchi ammollati

Sale grosso q.b.

Pepe q.b.

Per la riduzione di vino rosso

250ml di vino Crode Rosse IGT

n. 6 bacche di ginepro

60 g di miele d'acacia DOP Bellunese

25 g di fondo bruno di cervo

5 g Cristal mais

Per la verza

100 g di verza

50 g speck

Condimento aceto di ciliegie

Sale q.b.

Pepe q.b.

Per gli spaghetti di patata

100 g di patata di Cesiomaggiore Deco

1l olio di semi vari e di girasole

Sale q.b.

Per i ravioli

n. 3 uova intere

80 g di farina di mais Sponcio

120g di farina 00

30 g olio Extra Vergine Oliva Veneto Valpolicella DOP

50 g burro chiarificato

Timo q.b.

Sale q.b.

Pepe q.b.

Per ulteriori informazioni visita il nostro sito web www.mysocialrecipe.com

oppure scrivere un messaggio all'indirizzo info@mysocialrecipe.com

Per la farcia
200 g di marrone feltrino bollito
15 g olio extra vergine d'oliva Veneto Valpolicella DOP
Sale q.b.
Pepe q.b.

Prodotti utilizzati

Il Mais Sponcio è un'antica varietà coltivata nella Val Belluna.
La pianta presenta spighe affusolate a tutolo bianco, è alta e vigorosa e la sua maturazione è medio-precoce con impollinazione libera. Tutte queste caratteristiche hanno fatto sì che questa particolare pianta di mais si potesse perfettamente adattare alle difficili condizioni climatiche ed ambientali della provincia di Belluno.
Le cariossidi (semi) sono a punta e al tatto pungono. Questa sua particolare caratteristica ha fatto sì che il mais, in dialetto, venisse chiamato Sponcio, cioè che punge. Oggi, in onore del nome dialettale, nei negozi troverete quindi il Mais Sponcio.
La polenta che si ottiene dalla farina di mais Sponcio è la tradizionale polenta gialla di montagna: densa, soda, forte e profumata, con le caratteristiche pagliuzze marroni. Il risultato è dovuto all'esclusivo utilizzo di questa farina, che presenta cariossidi dal colore giallo-arancio e consistenza vitrea e dalla successiva macinatura semi-integrale a pietra.

OLIO EXTRA VERGINE DI OLIVA "VENETO" Valpolicella DOP Frantoi REDORO Grezzana (VR)
Olio ottenuto esclusivamente da olive prodotte nella pregiata e famosa Valpolicella in provincia di Verona.
Per potersi fregiare dell'indicazione "DOP Veneto Valpolicella" è necessario che tutte le piante siano certificate e gli operatori coinvolti rispettino il rigido disciplinare del consorzio.

TERRE DEI GAIA ? AZIENDA AGRICOLA NELLE DOLOMITI Feltre (BL)
CRODE ROSSE : Vino rosso IGT ottenuto da uva Pavana nera vendemmiate a mano, 12% vol.

Miele delle Dolomiti Bellunesi D.O.P. ACACIA
Il "Miele delle Dolomiti Bellunesi" a Denominazione di origine Protetta viene prodotto nell'intero territorio della Provincia di Belluno, nel cuore delle Dolomiti patrimonio dell'Umanità.

Patata De. Co. di Cesiomaggiore
Quando si parla di patata di Cesiomaggiore è importante distinguere tra la patata di Cesiomaggiore e la patata De. Co. di Cesiomaggiore. La Cooperativa produce solamente la patata De. Co. di Cesiomaggiore. Questa distinzione è importante, perché si fa riferimento ad una specifica area di produzione e ad un ben preciso tipo di varietà di patate, che sono coltivate su quell'area. Il territorio di produzione deve presentare un alto grado di naturalità, lontananza da grandi centri urbani, vie di comunicazione e insediamenti industriali.
La coltivazione si svolge tra i 350 e i 600 m s.l.m.. La regolarità delle precipitazioni, la fertilità e le forti escursioni termiche tra giorno e notte fanno sì che solo su questi terreni si possa ottenere un prodotto così eccezionale. Inoltre la vera patata di Cesiomaggiore viene coltivata seguendo un rigoroso disciplinare di produzione. Tale disciplinare, nel rispetto dell'antica tradizione locale, vieta qualsiasi trattamento di diserbo chimico, trattamento insetticida chimico, dissecante durante la raccolta o antigerminoglia. In più, il Servizio Fitosanitario Regionale svolge regolarmente controlli per il rispetto del disciplinare.
Le patate di Cesiomaggiore si distinguono principalmente per il colore della pasta, che in cucina fa ottenere risultati estremamente diversi. Le patate a pasta bianca sono perfette per creare purè e gnocchi, perché sono molto friabili ed hanno un basso tenore in umidità. Al contrario quelle a pasta gialla sono ottime da lessare, far fritte o al forno per la loro pasta soda ed un elevato tenore in umidità. Ci sono, inoltre, patate a pasta gialla adatte a tutti gli usi, come ad esempio le Desiree.

Preparazione

Togliere le parti di grasso e di carne in eccesso dal lombo di cervo.
Mettere a bagno i porcini secchi fino a farli diventare morbidi.
Frullare i porcini con un po' dell'acqua usata per far ammorbidire.
Spalmare la crema di funghi sul lombo precedentemente salato e avvolgere con una rete da insaccati e rosolare da ogni lato.
Mettere in forno a 170° portandolo a 55° al cuore (circa 20 minuti) e poi far riposare.
Mettere in un padellino il vino rosso, le bacche di ginepro, il miele ed il fondo bruno per la riduzione e scaldare leggermente, aggiungere il cristal mais fino ad ottenere la consistenza voluta.
Mescolare le castagne cotte in precedenza (40 minuti a fuoco lento) e passate con passaverdura fino ad ottenere una purea, salare, pepare e mescolare il tutto.
Preparare la pasta usando le due farine, 3 uova intere, un filo d'olio evo e tirare con il mattarello fino ad avere lo spessore

di 2 mm.

Tagliare a quadrati di 4 cm di lato la pasta, riempirla al centro con la farcia, bagnare leggermente i bordi con acqua tiepida, e richiudere con la punta delle dita fino ad avere la forma di cappello del prete.

Cuocere in acqua salata bollente per 5/6 minuti e poi saltarli con del burro chiarificato, timo e acqua di cottura.

Far appassire sottovuoto in acqua calda le foglie di verza lavate e mondate fino a che diventano morbide e tagliare a julienne.

Rosolare con olio evo lo speck tagliato a cubetti e aggiungere la verza, spadellare, regolare di sale e pepe.

Tagliare con l'apposito strumento le patate e friggerle in olio di semi di girasole.

Affettare il lombo e adagiarlo sul piatto accanto alle patate, quindi disporre le verze con sopra i ravioli, e completare con la riduzione di vino.