SPALLA DI CAPRIOLO

Ricetta tedesca

Preparazione : 35 min - **Riposo :** - - **Cottura :** 1 ora(e) 10 min - **Materiale :** -

---

Ingredienti : Per 4 persone

- PER LA CROSTA: - 110 g di noci (e/o nocciole) - 30 g di pan speziato al cioccolato oppure semplicemente - 1 cucchiaio di zucchero - 50 g di olive alla greca snocciolate - 40 g di burro morbido - Â½ cucchiaio di rosmarino fresco - Â½ cucchiaio di timo fresco - PER LA SPALLA DI CAPRIOLO: - 600 g di spalla di capriolo - 3-4 cucchiai di zucchero - 280 ml di vino rosso - 20 ml di Cognac - 1 pizzico di spezie per pan speziato - 2 cucchiai di burro

---

1. Far caramellare le noci con lo zucchero in una padella e lasciarle raffreddare. Mettere le noci con il pan speziato, le olive, il burro e le erbe nella bacinella piccola e avviare il programma ROBOT per 10 sec. Posare la miscela tra due fogli di carta da forno e stendere. Mettere in fresco perché s'indurisca.

2. Preriscaldare il forno a 80°C. Aggiungere il vino, il cognac e lo zucchero con un pizzico delle spezie per pan speziato nella bacinella inox e avviare il programma ESPERTO 25 minuti / velocità 1A / 120°C senza mettere il tappo del coperchio per ottenere uno sciroppo.

3. Mettere il burro in una padella, far saltare la spalla di capriolo e cosparere la carne con lo sciroppo. Mettere la carne in forno su una griglia per 60 - 70 minuti. Mettere una leccarda sotto la griglia del forno per raccogliere il sugo della carne.

4. Tagliare la miscela burro e noci raffreddata in frigorifero e posarlo sulla carne. Accendere il gril del forno e far gratinare la spalla di capriolo.

5. Tagliare la carne in 8 porzioni e servirla con un purè di sedano rapa (link ricette) e pere tagliate a fettine.

Consigli del cuoco :

Potete sostituire la carne di capriolo con carne di giovane cinghiale. In questo caso prolungare la cottura di 10 min.

Cook Expert ■

© photos Sandra Mahut
© 2017 Hachette Livre (Marabout)