

Cervo con gusto

Ricetta presentata da: *Kathi Rüegger - Tulipani*

Obiettivi del corso:

- Preparazione di:
 - Tartare di cervo con spadellata di funghi porcini
 - Ragù di cervo (paccheri al ragù di cervo)
 - Entrecôte di cervo in crosta di pistacchio e pepe (tricolore), con cottura a bassa temperatura.
(variante con pastella aromatizzata alla senape)
 - Dessert (semifreddo ai cachi)

Contenuto del corso (*indice*):

1.	Il Cervo	<i>pag. 2</i>
2.	Tartare di cervo	<i>pag. 3</i>
3.	Ragù di cervo	<i>pag. 4</i>
4.	Entrecôte di cervo in crosta	<i>pag. 5</i>
5.	Dessert	<i>pag. 6</i>

1. Il Cervo¹

Distribuzione e habitat:

Il cervo Europeo o Nobile è diffuso in tutta Europa, Asia e NordAfrica Occidentale. I primi cervi osservati nel Cantone Ticino, dopo la loro scomparsa, risalgono agli anni fra il 1910 e 1920. Entrarono nel nostro Cantone attraverso i Passi del Lucomagno, dell' Oberalp e del S.Gottardo provenienti dal Cantone dei Grigioni, e popolarono la Valle di Blenio la Valle Bedretto e la Leventina. Con il passare degli anni la popolazione dei cervi in Ticino è aumentata e attualmente questo ungulato ha colonizzato con densità più o meno elevate le valli Bedretto, Leventina e Blenio, il bellinzonese e il Luganese. Effettivi meno consistenti sono invece presenti in altre parti del Cantone. Più sfavorite risultano le valli con i versanti ripidi, come la Maggia, la Verzasca, le Centovalli ecc. Anche nel Malcantone e nel Mendrisiotto gli effettivi sono ancora limitati.

Il cervo è originario dei boschi umidi situati lungo i corsi d'acqua (boschi di golena), ma si è ben adattato a tutti i nostri tipi di foresta. Lo troviamo infatti dalla pianura fin al di sopra del limite del bosco. Gran parte dei cervi delle nostre regioni mostra un comportamento di tipo migratorio che può avvenire in modo verticale o dal fondo verso l'imbocco di una valle. Le zone di svernamento vengono abbandonate verso fine aprile per recarsi sui pascoli alpini dove trascorrerà tutta l'estate. Il ritorno è previsto dall'inizio di ottobre, a seconda delle condizioni climatiche e delle attitudini individuali



Aspetto morfologico: (dimensioni)

Dotato di dimensioni notevoli specialmente nei maschi:

Altezza al garrese fino a 150 cm,

Lunghezza fino a 250 cm ,

Peso fino 250Kg ,

Mantello estivo Bruno, invernale Bruno/grigio ,

I maschi si distinguono dalle femmine per le corna (palchi) imponenti e ramificate, la dimensione varia dall'età e dalla condizione fisica/nutrizionale, le corna vengono perse e ricrescono nel periodo primaverile per essere pronte nel periodo autunnale, quando i maschi che di norma vivono solitari si ricongiungono con il branco (di femmine e piccoli) nel periodo della riproduzione.

Le femmine hanno una gestazione di 33/34 settimane e di norma nasce un solo cerbiatto, il cerbiatto nasce con un mantello rossastro con puntini bianchi, che verranno poi persi con il cambiare del mantello e il raggiungimento dell'età adulta.

¹ info tratti dal sito: www.caccia-ti.ch

2. La Tartare di Cervo

2.1 Ingredienti :

- 500 gr. di carne cervo (scamone o filetto)
- 1 cucchiaio da tavola senape
- Worchester sauce q.b.
- Ketchup
- 2 rossi d' uovo
- 2 cucchiaini di brandy (Cognac)
- olio extra vergine di oliva Q. B.
- sale e pepe Q. B.
- funghi porcini (interi)



2.2 Preparazione:

- Tagliare finemente, (al coltello) la carne (filetto o scamone) privato dei filamenti superflui.
- In una bacinella a parte, unire tutti gli ingredienti e partendo dai tuorli d'uovo, aggiungete mescolando, i vari ingredienti, fino a raggiungere composto morbido
- inserivi la carne e con l'aiuto di una forchetta e un cucchiaio, amalgamare il tutto.
- Spadellare i funghi porcini tagliati a dadini, con un po' di burro, sale e pepe fino a che il loro liquido non sia evaporato.

Consiglio

La bacinella dove si amalgamano gli ingredienti e successivamente si lavora la carne dovrebbe essere mantenuta molto fredda. Iniziare la preparazione del tartare con tutti gli ingredienti pronti e a portata di mano; è una pietanza da consumare subito.

Servito accompagnato da fettine di pane tostato caldo, posare una porzione di tartare su un letto d'insalatina e adagiarvi sopra i funghi tiepidi.

Vino da abbinare:

Traminer aromatico se la accompagnate con frutta e verdura oppure Tocai; qualcuno abbina anche vini rossi come il Grignolino.



3. Ragù di cervo:

(paccheri al ragù di cervo)

..... Il piatto di oggi è tipico delle zone di montagna o comunque di alta collina, un piatto del bosco e della caccia, dai sapori pronunciati e rustici, ciò non implica però che non si possa replicare altrove, ove vi sia la possibilità di procurarsi la carne per preparare il nostro ragù di cervo.



3.1 Ingredienti

Marinatura della carne:

500g di carne di cervo (polpa magra), 1.5l di vino rosso corposo (es. Barbera)

- 400g. di Paccheri (variante: pappardelle o maltagliati)
- 100g. Strutto di maiale o burro
- 2 cucchiaini di concentrato di pomodoro
- Cipolla
- Sedano, alloro
- Bacche di ginepro
- Paprika dolce
- Pepe nero, Sale

3.2 Preparazione:

- Preparare una marinatura della carne procedendo nel seguente modo:

Tagliare a pezzetti (stile spezzatino) la carne ed adagiarla in un contenitore sufficientemente capiente da contenere, un gambo di sedano e una foglia d'alloro ed il ginepro. Ricoprite il tutto con del vino rosso (corposo) e lasciate a macerare per almeno 12 ore in un luogo fresco (non in frigorifero).



- In una casseruola fate sciogliere lo strutto e soffriggete la cipolla e il sedano tritati e le bacche di ginepro. Quando il soffritto si sarà imbrunito, aggiungetevi la carne di cervo tritata finemente a punta di coltello. Rosolatela bene e sfumate con un bicchiere di vino rosso. Quando il vino si sarà assorbito, aggiungete il concentrato di pomodoro e un pizzico di paprika dolce. Proseguite la cottura aggiungendo di tanto in tanto un po' di brodo di carne, a cucchiainate senza esagerare. Portate a termine la cottura che dovrà durare circa 60 min., e alla fine aggiungete una grattata di pepe nero fresco e regolate con un pizzico di sale. Nel frattempo avrete messo a cuocere in acqua bollente salata i vostri paccheri. Quando saranno cotti e abbastanza al dente scolarli e saltarli con il sugo di cervo e un po' d'acqua di cottura. Potete quindi servirli, adornandoli con due foglie d'alloro e qualche bacca di ginepro, volendo potete spolverare con del grana padano, parmigiano o pecorino.

4. Entrecôte di cervo in crosta

- di pistacchio e pepe (tricolore), con cottura a bassa temperatura (variante con pastella aromatizzata alla senape)

4.1 Ingredienti per 4 pers.:

- 600 g di controfiletto di cervo
 - Olio extravergine di oliva
- Prima impanatura:*
- 400 g di pistacchi sgusciati e tritati
 - pepe tricolore (2 cucchiaini) (prodotto Oswald)
- Seconda impanatura (variante)*
- senape (in grani)
 - ev. rosmarino e timo
 - Sale e pepe q.b.



4.2 Preparazione:

Prima impanatura:

Pulire la carne eliminando la pellicina che lo ricopre. Preparare una miscela composta dal trito di pistacchi e il pepe misto e con questa impanare il pezzo di carne, prestando attenzione a farlo aderire bene, lasciare riposare 5/10 min.

Per la seconda variante, procedere alla stessa maniera ma passando la carne in un composto preparato con senape in grani ed erbe aromatiche.

Preriscaldare il forno a 90° gradi



In una padella ampia ben calda, far rosolare brevemente con un po' d'olio la carne sui due lati (un minuto per parte) e quindi adagiarli su una teglia da forno ricoperta da carta d'alluminio. I due entrecôte dovranno rimanere così disposti, in forno a 90°C per ca. 70/90 minuti a dipendenza della grossezza dei pezzi di carne. Una volta terminata la cottura, spegnere il forno e lasciar riposare la carne, avvolta nella carta d'alluminio, per altri 10 min. all'interno del forno.

P.S. questo piatto si può abbinare con diversi contorni, di seguito un esempio di verdura per colorare un po' il piatto.....

4.3 Contorni (fagiolini alla pancetta)



Ingredienti per 4 persone:

400g di fagiolini freschi o congelati
100g di pancetta a fette (bacon)
burro



Preparazione:

Lessare i fagiolini in abbondante acqua salata o a piacimento con del brodo vegetale, scolari prestando attenzione a lasciarli leggermente croccanti "*al dente*".
Sciacquateli immediatamente con acqua fredda, così da fermare la cottura e mantenerli belli verdi e integri!
Dopo aver creato una sorta di "mazzetto" con una decina di fagiolini avvolti nella pancetta, rosolateli in padella per qualche minuto con del burro.

5 Dessert

(Semifreddo ai Cachi)

5.1 Ingredienti per 4 persone:

- ½ lt di panna
- 1 kg di cachi
- il succo di 1 limone
- 300 gr di zucchero
- 200g di amaretti (secchi) tritati
- 50 ml cognac



5.2 Preparazione:

Montare la panna, filtrare i cachi già spellati passandoli in un colino, aggiungere ai cachi il succo di limone, lo zucchero ed il cognac, incorporare la panna montata delicatamente da basso all'alto. Preparare uno stampo da plumcake con della carta trasparente, sbriciolare gli amaretti sul fondo e versarci sopra il composto.

Lasciare riposare in freezer almeno una notte.

Rovesciare il semifreddo in un piatto e servire tagliato a fette