

Nocette di sella di capriolo in salsa aromatica

Per la preparazione:

- una sella di capriolo
- 12 o più fettine di pancetta stesa stagionata
- rametto di rosmarino
- uno spicchio d'aglio
- un bicchiere di vino bianco
- un bicchierino di grappa
- 400 ml di salsa di pomodoro
- sale e pepe

Ricetta

Disossare una sella di capriolo ricavando dai due lombi 12 nocette dello spessore di circa tre dita. Ognuna delle nocette ricavate dovrà essere avvolta, nel senso opposto alla fibra muscolare, con una fettina di pancetta stagionata e legata con spago da cucina. Nel frattempo aggiungere in un bicchiere di vino bianco un rametto di rosmarino e lo spicchio d'aglio.

Scaldare un filo di olio in una padella, e poi fare rosolare le nocette per 10 min rigirandole su ogni lato, salare e pepare quanto basta. Aggiungere un bicchierino di grappa e fiammeggiare; successivamente unire il bicchiere di vino bianco con i suoi aromi e fare evaporare.

Aggiungere la salsa di pomodoro (circa un cucchiaio per ogni nocetta) e far cuocere col coperchio a fuoco lento per circa due ore, aggiungendo se occorre un po' di acqua calda. A fine cottura, eliminare il filo da cucina e disporre le nocette appoggiandole sul lato non coperto dalla pancetta. Ottimo se servito accompagnato da polenta.