



Sella di Capriolo o Lepre con salsa al Ribes Rosso e Cipollotti al Dolce Forte

Ingredienti per 10 persone:

1 bisteccina per persona, 20 chicchi di ginepro, 3 foglie di alloro, mezzo litro di vino rosso vecchio, 3-4 spicchi di aglio, 2 cucchiari di farina, 50gr. di burro, 300 gr. di fondo bruno fatto con le ossa del capriolo o della lepre, sale, pepe, olio di oliva.

Per la salsa di ribes: ½ litro d'acqua, 150gr. di zucchero, 250/300gr. di ribes rossi.



Preparazione:

Salare, pepare e infarinare leggermente le bistecche, metterle a soffriggere in padella con poco olio e burro, schiacciare le bacche di ginepro e aggiungerle. Quando stanno per attaccare al fondo, bagnare con vino rosso e lasciare ridurre del 90%, a questo punto unire il fondo bruno lasciare insaporire alcuni secondi la carne nella salsa e toglierla dalla padella. Ridurre ancora un poco la salsa. Nel frattempo fare lo sciroppo con l'acqua e zucchero. Quando lo zucchero sarà completamente sciolto e la salsa comincerà a caramellare aggiungere i ribes, cuocere per 5 minuti al massimo quindi passare al setaccio. Cuocere i cipollotto con poco olio e sale in una padella, quando cominceranno ad imbiancire aggiungere un po' di zucchero e l'aceto balsamico. Lasciare stufare per 10 minuti.

Disporre le bistecchine sul piatto di servizio, il fondo di cottura sopra, un cucchiaino di salsa di ribes posta a filo e i cipollotto per guarnire il piatto.