

Ossobuco di cervo con purè di patate dolci

Tempo totale **295 Min** 45 Min Tempo di preparazione **250 Min** Tempo di cottura

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per l'ossobuco:

2,5 kg	di ossobuco di cervo
500 ml	<u>Salsa Teriyaki Marinata</u> <u>Kikkoman</u>
100 ml	di olio vegetale
250 g	di carote, pelate, tagliate grossolanamente
300 g	di cipolle, pelate, tagliate grossolanamente
200 g	di sedano, tagliato grossolanamente
50 g	di concentrato di pomodoro
300 ml	di vino Porto (rosso)
2 l	di brodo di selvaggina
2	foglie di alloro
20 g	di timo fresco, in rametti
15 g	di amido di mais
30 g	di burro

Per il purè:

1,3 kg	di patate dolci, pelate, tagliate a dadini grossolani
200 g	di scalogni, pelati, tagliati a dadini grossolani
50 g	di burro
300 ml	di brodo vegetale
	Sale

Per la gremolata:

70 g	di levistico, tritato finemente
2	spicchi d'aglio, pelati e tritati finemente
2 g	di scorza d'arancia
100 ml	di olio d'oliva

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Marina la carne dell'ossobuco nella Marinata Teriyaki Kikkoman per almeno 2-3 ore (idealmente per tutta la notte). Preriscalda il forno a circa 160°C (ventilato). Scola la carne. Falla rosolare in una teglia da arrosto con un filo di olio per 3-4 minuti per lato, poi rimuovila. Arrostisci le verdure nella stessa teglia per 8-10 minuti. Aggiungi il concentrato di pomodoro e cuoci per altri 2-3 minuti. Sfuma con il Porto, lascia ridurre, poi versa il brodo. Rimetti la carne nella teglia insieme alle erbe aromatiche, copri e brasa in forno per 3-4 ore.

Passaggio 2

Rimuovi la carne e filtra la salsa con un colino a maglie fini. Addensa con l'amido di mais e manteca con il burro. Poco prima di servire, riscalda la carne nella salsa in porzioni o rigenerala in una teglia Gastronorm intera, coperta di salsa, usando un forno combinato.

Passaggio 3

Per il purè, salta le patate dolci e gli scalogni in una casseruola con burro a fuoco medio per 3-4 minuti. Aggiungi il brodo, copri e fai sobbollire dolcemente per circa 35 minuti. Scola l'eventuale liquido in eccesso e frulla le verdure in un frullatore a caraffa fino a ottenere un composto omogeneo. Se necessario, aggiungi un po' del brodo di cottura per rendere il composto più fluido mentre frulli. Aggiusta di sale a piacere.

Passaggio 4

Sale
Pepe

Per l'indivia:

500 g di indivia, lavata e
mondata
30 g di burro
50 ml di aceto balsamico
20 g di miele
Sale
Pepe

Per la gremolata, lava, scola e trita finemente il levistico insieme all'aglio. Mescola con la scorza d'arancia e con un po' di olio d'oliva. Aggiusta di sale e pepe a piacere. Per un sapore più fruttato, aggiungi una spruzzata di succo d'arancia.

Passaggio 5

Lava, scola e monda l'indivia. Scalda il burro in una padella a fuoco medio. Salta l'indivia per 3-4 minuti, poi aggiungi l'aceto balsamico e il miele. Aggiusta di sale e pepe a piacere.

Passaggio 6

Per servire, disponi il purè sui piatti, adagia sopra la carne e completa con l'indivia e la gremolata.