

Sella di cervo con bietole e scorzonera

Tempo totale **120 Min** 45 Min Tempo di preparazione **50 Min** Tempo di cottura **25 Min** Tempo di attesa

INGREDIENTI

10 Porzioni

Per il cervo:

- 1,2 kg** di sella di cervo, pronta per la cottura
- 200 g** di filetto di petto di pollo, tritato grossolanamente
- 1** uovo
- 150 ml** di panna da montare
- 30 g** di prezzemolo, tritato grossolanamente
- 200 g** di funghi selvatici, tagliati a dadini
- Sale
- Pepe
- 700 g** di bietole, solo foglie (tenere da parte i gambi)
- 500 g** di pane per tramezzini
- 100 ml** di olio vegetale, per friggere

Per il purè:

- 500 g** di sedano rapa, tagliato a dadini
- 50 ml** di panna da montare
- Sale

Per le verdure:

- 50 ml** di olio d'oliva
- 400 g** di gambi di bietola, tagliati a pezzi
- 400 g** di scorzonera, pelata e tagliata a pezzi
- 100 g** di cipolla, tagliata a spicchi
- 1 l** di fondo di cacciagione
- 200 ml** [Salsa di Soia Dolce Kikkoman](#)
- 10 g** di amido di mais

PREPARAZIONE

Passaggio 1

Per preparare la farcia per il cervo, riporre il petto di pollo nel congelatore per circa 10 minuti. Deve essere molto freddo ma non congelato. Frullare con l'uovo, la panna e il prezzemolo in un robot da cucina fino a formare una farcia. Passare attraverso un setaccio fine per rimuovere eventuali fibre. Scottare i funghi in poco olio a fuoco molto alto per circa 1 minuto. Incorporare i funghi raffreddati in metà della farcia. Condire con sale e pepe e conservare in frigorifero fino al momento dell'uso.

Passaggio 2

Sbollentare le foglie di bietola per circa 30 secondi. Stenderle su un canovaccio pulito, coprirle con un secondo canovaccio e appiattirle leggermente con un mattarello.

Passaggio 3

Spalmare le foglie di bietola con la farcia di pollame semplice (senza funghi). Avvolgere la sella di cervo nelle foglie. Stendere le fette di tramezzino, spalmarle con la farcia ai funghi e avvolgerle intorno alla carne.

Passaggio 4

Per il purè, cuocere il sedano rapa in abbondante acqua salata per circa 20 minuti. Scolare bene e frullare con la panna e il sale in un mixer o frullatore fino a ottenere un composto liscio.

Passaggio 5

Inoltre:

50 g

di pimpinella

Nel frattempo, per le verdure, scaldare l'olio d'oliva in una padella bassa. Rosolare delicatamente i gambi di bietola, la scorzonera e la cipolla per 3–5 minuti senza farli colorire. Sfumare con il fondo di cacciagione e sobbollire dolcemente per circa 10 minuti per far ridurre. Aggiungere la Salsa per Riso Kikkoman. Mescolare l'amido di mais con poca acqua fino a ottenere un composto liscio e usarlo per addensare leggermente la salsa.

Passaggio 6

Preriscaldare il forno a 160 °C (ventilato). Scaldare l'olio vegetale in una padella a fuoco medio. Friggere il cervo avvolto nel tramezzino su tutti i lati per 4–5 minuti fino a doratura, quindi trasferirlo su una teglia e cuocere in forno sul ripiano centrale per circa 10 minuti. Cuocere fino a una temperatura al cuore di circa 50 °C. Togliere dal forno e lasciare riposare per circa 5 minuti, lasciando che la temperatura salga a circa 56 °C. Tagliare a fette con un coltello affilato.

Passaggio 7

Disporre la bietola e la scorzonera con un po' di salsa su piatti piani. Aggiungere il purè. Adagiarvi sopra il cervo e servire guarnito con la pimpinella.