TV 33 CANALE 19

ricette per il futuro

Associazione Ristoratori Trentino

Puntata 02.11.2025
Rifugio Doss Alpine Style
Chef Lorenzo Tiberio

Lombo di cervo trentino ai profumi autunnali

Un piatto particolare e delicato, presentato in modo semplice ma con un tocco gourmet. Una proposta che si ispira alle ricette tradizionali, valorizzando la stagionalità e la provenienza locale degli ingredienti. Il risultato è un trionfo di autentici sapori montani.

DOSI PER 4 PERSONE

Ingredienti

- 600g lombo di cervo
- 250g funghi porcini
- 80g burro
- 60g olio Evo
- 200g mix mirtilli e ribes
- 80g vino Teroldego
- 40g gin
- 350g polenta di Storo
- q.b. sale Maldon
- 170g farina di polenta di Storo
- 750g di acqua
- q.b. sale

Procedimento

Per cominciare mondiamo e tagliamo i funghi porcini. In una padella versare un filo d'olio Evo, spadellare quest'ultimi per qualche minuto e a cottura ultimata devono risultare croccanti.

Ora procediamo con la rosolatura del lombo di cervo: in una padella calda versare un filo d'olio Evo, quindi, mettere il lombo di cervo già salato facendolo rosolare leggermente su tutti i lati. A rosolatura ultimata posare il pezzo di carne su un piatto per consentirgli di riposare e di perdere gli umori che potrebbero risultare fastidiosi in fase di impiattamento.

Nella stessa padella utilizzata per la rosolatura aggiungere il burro, il sugo di carne e la riduzione di vino Teroldego con una parte del gin, aggiustando di gusto per procedere all'impiattamento.

Impiattamento

Stendere con un cucchiaio sul piatto una dose di polenta cotta in precedenza, tagliare il lombo di cervo in tre tranci e adagiarli su quest'ultima. Posizionare accanto i funghi porcini, la riduzione di Teroldego, delle schegge di sale Maldon ed i frutti di bosco alla rinfusa. Come tocco finale una spruzzata di gin per valorizzare il gusto della selvaggina.

Nota bene:
La carne di cervo deve risultare molto al sangue.