

Puntata 30.11.2025

Ristorante Vecchia Segheria - Baselga di Pinè (TN)

Chef Marco Bortolotti



Lombata di capriolo arrosto, coste svizzere e la sua tartare

Un piatto che racconta il legame profondo tra cucina e montagna, trasformando natura e tradizione in sapori autentici. Esalta la stagionalità attraverso ingredienti freschi e rispettosi del territorio.

DOSI PER 4 PERSONE

Ingredienti principali

- Sella di capriolo in osso circa 2kg
- Foglie di shiso verde 4 pz
- Rape rosse dimensioni medio grandi crude 5 pz
- Coste svizzere 1 kg
- Burro 150gr
- Scalogno 3 pz
- Olio evo del Garda q.b.
- Sale e pepe q.b.
- Cipolle 2 pz
- Carote 2 pz
- Sedano verde 1 gamba
- Concentrato di pomodoro 1 cucchiaino
- Mazzetto di erbe aromatiche (salvia, timo, rosmarino)

Procedimento:

Iniziare pulendo la sella di capriolo con l'aiuto di un coltello da carne e ricavare la lombata ed il filetto, andare a pulirli dal grasso e dalle copertine e ricavare dalla lombata 4 pz da circa 200gr l'uno. Tenere il filetto da parte per la tartare che andremo a comporre più tardi. Continuare la preparazione tostando le ossa e le pelli del capriolo in forno a 170 gradi per circa 40/50 minuti fino a che non saranno ben rosolati.

Nel frattempo sbucciare le rape rosse tagliarle a rondelle e metterle a bollire in acqua appena salata, portarle ad una cottura al dente e tenere da parte. Pulire dalle parti più coriacee le coste svizzere lavarle accuratamente con acqua fredda, andare a lessare in acqua molto salata e poi raffreddare in acqua fredda e ghiaccio. Iniziare la preparazione del fondo bruno di capriolo rosolando con poco olio evo le cipolle, le carote, il sedano tagliati a pezzettoni con l'aggiunta di un cucchiaino di concentrato di pomodoro e le erbe aromatiche; quando le verdure saranno ben rosolate aggiungere le ossa tostate e sfumare con 2 bicchieri di vino rosso, quando sarà evaporato aggiungere acqua e ghiaccio e ridurre fino ad una consistenza leggermente viscosa. In una padella antiaderente ben calda rosolare la lombata salata e pepata con olio evo, glassare con burro fino a completa rosolatura e lasciare riposare circa 15 minuti a 60 gradi.

Nel frattempo tritare finemente il filetto di capriolo, condire con olio evo del Garda, sale e pepe, aggiungere dei cetriolini sott'aceto a dadini, a questo punto avremo la nostra tartare. Riporre all'interno della foglia di shiso ed aggiungere una salsa ottenuta frullando la rapa rossa con olio evo e acqua. Ricreare un piccolo fagottino che serviremo a parte in complemento alla nostra lombata arrosto. Spadellare con poco burro sale e pepe le coste svizzere e le rimanenti rondelle di rapa rossa lessata.

Impiattamento

Disporre su di un piatto caldo in maniera ordinata, aggiungere la lombata tagliata a metà e completare glassando con il fondo bruno di capriolo, a parte servire il fagottino con la tartare su di un piatto freddo.