

## Sella di capriolo al pepe di Cubebe, composta di zucca allo zenzero e pera Martin sec del Piemonte

ricetta dello Chef  
**Stefano Gallo**  
del ristorante  
**La Barrique** Torino  
dedicata alle  
**Operette morali**  
Da Giacomo Leopardi  
per "Assaggi di Teatro"



### Procedimento per la sella di capriolo

Disossare la sella di capriolo. Parare le due lombate e tagliarle a metà. Con le ossa preparare un fondo classico sfumando con il vino rosso. Unire acqua fino a coprire e tirare il fondo. Colare e sgrassare. Riportare sul fuoco il fondo e legarlo sino alla densità desiderata. Spaccare il pepe di Cubebe con la lama piatta del coltello e cospargerlo sulla lombata di capriolo. Rosolarlo in burro chiarificato, salare e portare a cottura per pochi minuti in forno caldo. Lasciare riposare.

**Ingredienti per 4 persone** 1 sella di giovane capriolo; 1 cipolla bianca; 1 carota; 1 costa di sedano; 1 spicchio d'aglio; 1 bicchiere di vino rosso corposo; olio; burro; ½ cucchiaino di concentrato di pomodoro; 1 cucchiaino pepe di Cubebe

### Procedimento per la zucca

Tagliare la polpa di zucca in grossi cubi, cuocerla in acqua al dente. Colarla e cuocerla con burro fino a disfarsi. Unire un po' di zucchero di canna e passarla al mix con l'aggiunta di zenzero fino a ottenere un gusto equilibrato con la dolcezza della zucca. Salare se necessario.

**Ingredienti** 500 gr zucca; zenzero; burro; ½ cucchiaino di zucchero di canna; zenzero; sale

### Procedimento per le pere

Cuocere le pere pelate in acqua, cannella e vino bianco.

Quando risultano morbide, tagliarle a metà a caramellarle con burro e zucchero di canna.

**Ingredienti** 4 pere Martin sec; cannella; vino bianco; burro; ½ cucchiaino di zucchero di canna

### Presentazione del piatto

Tagliare e nappare con la salsa e accostare con quenelle di composta di zucca e pere caramellate. Servire con contorno di verdure di stagione.

**Ingredienti** Verdure miste di stagione

### Vino [abbinamento proposto dall'Enoteca Regionale dei vini della provincia di Torino] Nebbiolo di Carema Riserva 2004

La botte grande apporta rotondità e terziari che si sposano alle note pungenti dello zenzero, al pepe dolce e alla cannella. Il colore tendente al bel granato è piacevolissimo a vedersi nel calice. La naturale pulizia del vitigno nebbiolo accompagna la piacevole compattezza burrosa della carne.

Testo raccolto da Maria Luisa Basile

Scoprite tutte le ricette dedicate dagli chef ad *Assaggi di Teatro* su [www.roma-gourmet.net](http://www.roma-gourmet.net)