

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