



Gli altri albergatori hanno degli *ospiti*;
noi abbiamo degli *amici* che tornano sempre a trovarci!
La famiglia Jennewein

Ricetta preferita dei nostri ospiti

SPEZZATINO DI CERVO CON CANEDERLI A FETTE & CAVOLINI DI BRUXELLES

INGREDIENTI

PER 4 PERSONE

Spezzatino

1 kg di spalla di cervo

2 cipolle

1 spicchio d'aglio

1 cucchiaio di concentrato di pomodoro

100 ml di vino rosso

300 ml di brodo di selvaggina

Sale, pepe, alloro

Bacche di ginepro

Olio

2 cucchiaini di mirtilli rossi

Canederli a fette

200 g di pane per canederli

150 ml di latte

2 uova

1 presa di noce moscata

Sale e pepe

1 cipolla

1 mazzetto di prezzemolo

50 g di burro

Cavolini di Bruxelles

200 g di cavolini

40 g di speck a cubetti

20 g di burro

Sale e pepe

PREPARAZIONE

INNANZITUTTO PULIRE LA

CARNE DI CERVO e tagliarla a pezzetti. Sbucciare le cipolle e l'aglio e tritarli finemente.

Riscaldare l'olio in una pentola, farvi rosolare la carne di cervo, aggiungere il trito di cipolle e rosolare il tutto.

Versare poi il concentrato di pomodoro e farlo cuocere finché non si ottiene un colorito marrone. Sfumare con vino rosso e brodo di selvaggina; poi aggiungere l'alloro e le bacche di ginepro. Lasciar cuocere il tutto a fuoco basso per circa un'ora e mezza finché la carne non sarà morbida. Infine aggiungere i mirtilli rossi e regolare di sale e pepe.

PER I CANEDERLI a fette

sbucciare le cipolle e tritarle finemente. Far sciogliere il burro, aggiungere il latte e riscaldarlo; poi regolare di sale, pepe e noce moscata.

Mettere il pane per canederli in una ciotola e mescolarlo



col latte. Incorporare le uova e il prezzemolo tritato. Impastare fino a ottenere un rotolo, avvolgerlo in un tovagliolo e fare un nodo alle estremità. Far cuocere a fuoco lento il rotolo in acqua salata per circa 30 minuti.

Pulire i **CAVOLINI DI BRUXELLES**, lavarli, tagliarli in 4 e farli cuocere per 10 minuti in acqua salata. Rosolare lo speck. Aggiungere il burro e i cavolini. Regolare di sale e pepe.

*Buon
appetito*