



SANDRA DEFANTI

gestisce con il marito Cesare
il ristorante albergo Defanti
a Lavorgo, in mano alla famiglia
da quattro generazioni. La cuoca
ama giocare con i colori,
le consistenze e le temperature.

Irresistibili fettine

RICETTA: SANDRA DEFANTI | FOTO: PIA GRIMBÜHLER (FOOD), JORMA MÜLLER (RITRATTO)

L'autunno porta con sé svariati prodotti.
Ecco una ricetta che coniuga frutti e selvaggina in un
piatto di stagione presentato con garbo.





Saltimbocca di cervo alle castagne

PIATTO PRINCIPALE PER 4 PERSONE

12 fettine di cervo di ca. 40 g
12 foglie di salvia
12 fette di prosciutto crudo di cinghiale
olio per cuocere
1 rametto di rosmarino
2 cucchiari di cognac
1 dl di vino bianco
1 dl di marsala
1 dl di brodo di verdura
1 dl di panna
sale, pepe

Castagne glassate alla panna
250 g di castagne surgelate, scongelate prima dell'uso
40 g di zucchero
1 dl di panna
1 dl di latte

1. Per le castagne, mettete tutti gli ingredienti in una padella e fate cuocere a fuoco medio per ca. 15 minuti, finché il liquido si è ridotto e le castagne sono glassate. Tenete in caldo.

2. Disponete 1 foglia di salvia e 1 fetta di prosciutto su ogni fettina di carne. Scaldate l'olio con il rosmarino in una padella. Rosolate la carne prima sul lato farcito per ca. 2 minuti, poi sull'altro lato per ancora 2 minuti. Sfumate con il cognac e fiammegiate (attenzione: durante quest'operazione, la cappa aspirante dev'essere spenta per evitare che si propaghino le fiamme). Togliete la carne e tenetela in caldo. Aggiungete al fondo di cottura il vino e il marsala e fateli evaporare quasi completamente. Unite il brodo e la panna e lasciate sobbollire per 3 minuti. Incorporate le castagne. Regolate di sale e pepe. Servite i saltimbocca con la salsa e le castagne. Accompanate con degli spätzli colorati.

PREPARAZIONE ca. 30 minuti

Per persona ca. 33 g di proteine, 33 g di grassi, 38 g di carboidrati, 2600 kJ/620 kcal