



Scaloppine di capriolo in salsa cremosa di zucca e pere

Il meglio della cucina autunnale: tenere scaloppine di capriolo delicatamente rosolate, in una salsa cremosa a base di zucca, pere e funghi champignon. La leggera nota fruttata del sidro di mele o del succo di mela dona al piatto una freschezza raffinata, mentre il fondo di selvaggina e la panna conferiscono profondità e una consistenza vellutata. Una ricetta ideale per una deliziosa cena per quattro persone, elegante, ma semplice da preparare.

Per 4 persone

600-700 g di scaloppine di capriolo	150 g di zucca (ad es. Butter-nut o Hokkaido), a cubetti o a palline (con scavino parisiense)	8 funghi champignon piccoli, interi se piccoli, altrimenti tagliati in quarti
Sale, pepe		80 ml di vino bianco o succo di mela
2 cucchiaini d'olio d'oliva	1 pera, tagliata a cubetti o a palline	300 ml di fondo di selvaggina
1 scalogno, tritato finemente		100 ml di panna

Preparazione:

- Rosolare le scaloppine di capriolo**
 - Condire le scaloppine di capriolo con sale e pepe.
 - Rosolarle bene da entrambi i lati in una padella calda con olio d'oliva.
 - Togliere la carne dalla padella e metterla da parte.
- Preparare la salsa**
 - Nella stessa padella, soffriggere lo scalogno fino a renderlo traslucido.
 - Aggiungere la zucca, la pera e i funghi e rosolare il tutto.
- Sfumare e ridurre**
 - Sfumare con vino bianco o succo di mela. Lasciar ridurre brevemente.
 - Aggiungere il fondo di selvaggina e ridurre a fuoco medio.
- Completare**
 - Incorporare la panna e far addensare la salsa fino a renderla cremosa.
 - Abbassare il fuoco, rimettere le scaloppine nella salsa e lasciarle insaporire brevemente fino al grado di cottura desiderato.
- Presentazione**
 - Servire la carne con la salsa; si sposa perfettamente con contorni classici come spätzli o knöpfli.

Vino consigliato

Zweigelt Burg Reserve

