

CAPRIOLO CON PUREA DI CASTAGNE E SALSA DI PEPE BIANCO

Ingredienti:

Per la purea di castagne:

- 200 g castagne
- 500 ml brodo di pollo
- 100 ml panna fresca
- 2 fogli alloro
- q.b. porto rosso, sale e pepe

Per la farcia:

- 500 g petto di pollo
- 1 n. albume
- q.b. sale, pepe, rosmarino e timo tritato
- 100 g panna fresca
- q.b. sale e pepe
- 10 g Cognac

Per la salsa al pepe bianco:

- 20 n. grani di pepe bianco pestati
- q.b. olio per tostare
- 100 ml brodo di pollo
- 50 ml panna fresca
- q.b. sale e pepe
- 400 g filetto di capriolo
- 4 n. foglie di verza sbollentate
- q.b. retina di maiale
-

Preparazione:

Per la purea di castagne:

- fare bollire brodo e panna con alloro, sale e pepe
- aggiungere le castagne e cucinarle finché sono ben cotte
- frullare le castagne e condire con porto rosso, sale e pepe

Per la farcia:

- passare i petti di pollo al tritacarne e condire con panna, sale, pepe, albume e Cognac
- frullare il tutto
- setacciare la farcia e condire con rosmarino, ginepro, timo, Cognac, sale e pepe

Per la salsa al pepe bianco:

- tostare il pepe bianco in una padella con poco olio
- aggiungere il brodo di pollo e la panna fresca
- portare la salsa a bollire per 2 minuti e condire con sale
- passare la salsa
- condire il capriolo con sale e pepe e scottarlo leggermente in una padella
- stendere la farcia molto sottile sulla verza e avvolgere i filetti di capriolo
- chiudere con retina di maiale e scottare di nuovo in padella
- finire la cottura al forno a temperatura bassa

