

Cabernet

TRENTINO DOC



Gnocchi di patate della Val di Gresta con ragù di cervo e finferli

chef Federico Parolari

INGREDIENTI PER GLI GNOCCHI per 10 persone

1,5 kg patate	3 uova
500 gr. farina bianca 00 (per l'impasto)	80 gr. Trentingrana grattugiato
100 gr. farina bianca 00 (per la lavorazione degli gnocchi)	noce moscata
50 gr. fecola di patate	q.b. sale e pepe

PROCEDIMENTO

- Lessare le patate con la buccia; scolare e lasciarle ben raffreddare per almeno 12 ore.
- Pelare le patate e passarle nello schiacciapatate. Poi spianarle sul tavolo, aggiungere a pioggia la farina, la fecola, le uova leggermente sbattute, il Trentingrana, sale, pepe e noce moscata. Quindi impastare con le mani.
- Infarinare il tavolo, prendere un po' di impasto e con il movimento delle mani formare dei rotolini, quindi con una spatola tagliare di misura gli gnocchi.

INGREDIENTI PER IL RAGÙ

500 gr. cervo	½ cucchiaio farina 00
45 gr. confettura di mirtillo rosso	olio extra vergine d'oliva del Garda q.b.
10 bacche di ginepro	2 spicchi d'aglio
1 rametto di rosmarino	sale, pepe q.b.
1 rametto di gemme di abete bianco	240 gr. finferli
300 ml. vino rosso Cabernet	1/2 cipolla tritata
brodo vegetale	2 spicchi di aglio tritati

PROCEDIMENTO PER IL RAGÙ DI CERVO

- Pulire il cervo, levando il grasso, le ossa e i ritagli che verranno successivamente utilizzati per la preparazione del fondo.
- Scaldare in un pentolino l'olio con due spicchi d'aglio, metà delle bacche di ginepro e gli aromi. Poi aggiungere i ritagli e le ossa, rosolando il tutto; estrarre il liquido grasso fuoriuscito dal cervo e spolverare con della farina. Sfumare con 100 ml. di vino rosso, aggiungere 15 gr. di confettura di mirtillo e ricoprire con il brodo vegetale; infornare a 180° per 20 minuti, quindi filtrare il tutto e aggiustare di sale.
- In una pentola con olio d'oliva già caldo mettere la selvaggina tagliata a cubetti.
- Aggiungere sale e pepe q.b. poi le bacche di ginepro tritate.
- Rosolare il tutto a fuoco lento, aggiungere poi la cipolla tritata continuando la cottura; spolverare con la farina e bagnare con il rimanente vino rosso, poi aggiungere 30 gr. di confettura di mirtillo.
- Far evaporare e aggiungere parte del fondo preparato in precedenza, passandolo prima al colino, regolando poi la densità se necessario, e per ultimo aggiungere del vino rosso per rendere più corposa la salsa.
- Continuare la cottura a fuoco lento per circa 40 min, regolando di sale e pepe se necessario, poi aggiungere i finferli, nel frattempo cotti in un pentolino con trito di cipolla e aglio.
- Cuocere gli gnocchi in abbondante acqua salata, scolare e far saltare in padella con il ragù e il burro.
- Servire ben caldi e a piacere spolverare con del Trentingrana.