ROTOLO DI POLENTA DI FARINA GIALLA DI STORO CON RIPIENO DI RAGÙ DI CAPRIOLO

INGREDIENTI

- farina gialla di storo
- 200g burro
- Ragù di Capriolo
- fondo di capriolo
- burro chiarificato

PROCEDIMENTO

- Procedere alla cottura del fondo di capriolo, filtrare e tenere da parte.
- Preparare la polenta nella maniera tradizionale con l'aggiunta del burro e quando pronta stenderla in una teglia gastronorm rivestita di carta forno leggermente unta.
- Stemperare leggermente il ragù di capriolo e versarlo sulla polenta per circa 1 cm.
- Quando la polenta è a temperatura di dito (toccandola si sente tiepida) si procede ad arrotolarla su se stessa avendo cura di formare un rotolo uniforme.
- Porre in frigo a rassodare.

per il servizio

- Tagliare delle fette di circa 7 cm, spennellarle di burro chiarificato e porle in forno a 160°C per 7 minuti.

impiattamento

- Disporre un paio di cucchiai di fondo al centro del piatto e porre il rotolo caldo sul fondo.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Ragù di Capriolo