CAPRIOLO REMIX

Un’incursione orientale che sconvolge la pace dei boschi nostrani.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 500g lombata di capriolo
- 50g Crema di Zucca
- 8 Castagne allo Sciroppo
- 8 cavoletti di bruxelles
- q.b. Fondo Bruno
- 16 bacche di goji

per crosta tahina

- 100g Semi di Sesamo Nero - Interi
- 10g Black BBQ, Miscela di Spezie Barbacoa
- 10g Olio di Semi di Zucca Igp

PROCEDIMENTO

- Per la crosta di tahina, frullare tutti gli ingredienti sino a raggiungere una consistenza morbida ma asciutta.
- Stendere tra due fogli di carta forno e con essa avvolgere la lombata di capriolo.
- Cuocere in forno a 180 gradi sino a raggiungere i 55 gradi al cuore.
- Realizzare il fondo bruno con il preparato, aggiungere le bacche di goji e sobbollire sino a renderle morbide.
- Frullare la crema di zucca con acqua sino a raggiungere la consistenza desiderata.
- Servire la lombata in un piatto ben caldo, abbinare la purea di zucca, le castagne, i cavoletti di bruxelles e salsare con il fondo alle bacche di goji.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA

Crema di Zucca

Castagne allo Sciroppo

Fondo Bruno

Semi di Sesamo Nero - Interi

Black BBQ, Miscela di Spezie Barbacoa

Olio di Semi di Zucca Igp