

Dadolata di cervo. Il finocchietto selvatico e i vecchi aceti

Ingredienti per 4 persone:

210 gr di filetto di cervo, 1 spicchio d'aglio, 1 rametto di timo e maggiorana, 5 gr di pepe nero schiacciato;

per il condimento:

3 gr di paprika dolce, sale, 1 cucchiaio di aceto di vino invecchiato, olio extra vergine di oliva;

per guarnire:

fior di sale marino, finocchietto selvatico tritato grossolanamente, Asperum;

per l'insalata di finocchi:

1 radice di finocchio, il succo di 1\4 di limone, un pizzico di sale, un filo di olio extravergine di oliva.

Preparazione:

cura il filetto di cervo da tutte le nervature e dalle pellicine. Metti quindi a marinare la carne con l'aglio, il pepe, il timo e la maggiorana, chiudila in un sacchetto sottovuoto e lasciala riposare per almeno 24 ore.

Pulisci e lava il finocchio e taglialo a fettine sottili. Condisci l'insalata così ottenuta con il succo di limone, l'olio extravergine di oliva e il sale.

Taglia il filetto già marinato a piccoli dadini, condiscilo con la paprika, l'aceto di vino invecchiato, l'olio extravergine di oliva e il sale. Mescola quindi la carne così condita con un cucchiaio fino a chè tutti gli ingredienti saranno ben amalgamati.

Disponi un bel ciuffo di insalata di finocchi nel centro del piatto. Adagiaci una quenelle di dadolata di cervo e guarnisci con il fior di sale, il finocchietto tritato, un filo di olio extravergine di oliva e qualche goccia di Asperum (aceto balsamico friulano).