

## SELLA DI CAPRIOLO IN CROSTA DI PISTACCHI E CACAO

*Una ricetta per stupire gli ospiti con la straordinaria armonia che si crea tra elementi dolci e salati, morbidi e croccanti.*



### INGREDIENTI:

**500 g** sella di capriolo  
**100 g** pistacchi tostanti  
**110 g** burro  
**200 g** fondo di selvaggina  
**100 g** cioccolato fondente extra Emilia  
**50 g** vino rosso corposo  
**1** zenzero  
**q.b.** salvia  
**q.b.** rosmarino  
**q.b.** timo  
**q.b.** sale e pepe  
**180 g** farina 0  
**30 g** cacao amaro in polvere Emilia  
**2** uova  
**30 g** acqua  
**30 g** panna  
**50 g** latte  
**2** mele Golden  
**100 g** gocce di cioccolato fondente extra Emilia



Difficoltà  
**DIFFICILE**



Preparazione  
210 min



Porzioni  
4

- 1 Per la pasta brisè che servirà per il tortino: impastare la farina con g. 50 di burro, 1 uovo, il cacao in polvere, sale q.b. e un goccio di acqua. Far riposare in frigorifero per almeno 2 ore.

### CONSIGLIO

Per velocizzare i tempi si può utilizzare la pasta brisè già fatta o sostituirla anche con della pasta sfoglia in fogli. Il tempo di riposo si riduce quindi di 2 ore.

- 2 Dividere il carrè di capriolo in 4 porzioni, salarlo, peparlo e marinarlo con gli aromi per almeno 30 minuti. Riprendere la pasta brise precedentemente preparata, stenderla con il mattarello (3/4 mm di spessore) e rivestire 4 stampi tipo creme caramel. Pelare le mele e tagliarle a brunoise, aggiungere le gocce di cioccolato, mischiare e riempire gli stampini e ricoprire con una crema ottenuta mescolando il latte, la panna, un uovo e un pizzico di sale.



.....  
Infornare a 170° C per 25 minuti

- 3** .....  
Prendere il carrè, rosolarlo in padella, toglierlo dalla padella, formare la crosta con i pistacchi tritati, il restante burro e il cacao in polvere e rivestire la sella di capriolo, passare in forno non troppo caldo (circa 120°) per 10 minuti. Comporre il piatto adagiando la carne sulla crema di cioccolato affiancata dal tortino, nappare con salsa di selvaggina ridotta con il vino, il cioccolato e le erbe aromatiche, infine guarnire con lo zenzero.