



CUCINA CON NOI!

# Tagliatelle di castagne con battuto di cervo e zucchine a cubetti trifolate

## INGREDIENTI

500 g di polpa di cervo magra

---

200 g di Misto di Verdure per Soffritto Orogel

---

200 g di Zucchine cubetti Orogel

---

25 g di polpa di pomodoro

---

1/4 lt di vino rosso corposo

---

olio extravergine di oliva

---

sale

---

pepe nero macinato

---

una foglia di alloro

---

petali di fiori per guarnizione

---

800 g di farina di castagne

---

200 g di farina 00

---

9 uova intere

---

1 cucchiaio di olio extravergine di oliva

---



50



4



Media



Primi Piatti

#### Preparazione

1

Mettere le farine nell'impastatrice, aggiungere le uova e l'olio. Impastare fino ad ottenere un composto omogeneo. Far riposare e stendere sottile la pasta; tagliare a losanghe.

2

In una casseruola con un filo di olio mettere a rosolare il misto per soffritto. Tagliare la carne di cervo al coltello a dadolini sottili ed aggiungere al misto per soffritto. Bagnare con il vino, far evaporare la parte alcolica, aggiungere la polpa di pomodoro, salare, pepare e cuocere a fuoco delicato per almeno due ore.

3

In una padella antiaderente con un filo d'olio e il profumo dell'aglio, trifolare le zucchine a cubetti. Far cuocere la pasta in acqua bollente salata, colare e saltare con il ragout di cervo. Mettere nel piatto le

tagliatelle e guarnire con le zucchine trifolate a cubetti.

