



Lombata di capriolo in pancetta su verza con chiodi di garofano

Per 4 persone

*600 grammi di lombata di capriolo
Pepe macinato di fresco
1 cucchiaio di foglie di timo
16 fette di pancetta
400 grammi di verza
1 cipolla
30 grammi di burro
Un po' di cumino
Un po' di zucchero
8 chiodi di garofano
Sale
12 foglie di salvia
50 grammi di burro*

Tagliare la lombata di capriolo disossata in modo da ottenere 8 medaglioni. Pepare e coprire con le foglie di timo. Avvolgere i medaglioni in fettina sottili di pancetta.

Tagliare a striscioline le verze e lessarle in acqua salata. Dorare la cipolla a dadini nel burro, con cumino e zucchero. Aggiungere i chiodi di garofano e la verza. Saltare brevemente e aromatizzare. Rosolare lentamente i medaglioni di capriolo nel burro con la salvia, sino a rendere croccante la pancetta tutt'intorno.

Disporre le verze nei piatti, adagiarvi i medaglioni e versarvi sopra il burro con la salvia.

La confettura di mirtilli rossi è un ottimo contorno.