

# Momenti di piacere con Brunos

## Creazione autunnale a base di selvaggina



L'autunno in tutte le sue sfaccettature di gusto e di colore. Una reinterpretazione in chiave moderna degli ingredienti classici della stagione della selvaggina, ingentiliti dalla salsa per insalata Bruno's Italiana e dalla salsa per insalata Bruno's Zucca e marroni.



30 minuti



4 porzioni

### Ingredienti

1 dl	salsa per insalata Bruno's Italiana
1 dl	salsa per insalata Bruno's Zucca e marroni
400 g	cotolette di cervo
¼ di	cavolo rosso
200 g	zucca
1 dl	aceto di lamponi
1 dl	aceto di vino bianco
100 g	crème fraîche
	miele liquido
	sale, pepe e zucchero

### Preparazione

**1.** Condire le cotolette di cervo, farle rosolare nel burro e cuocerle per 20 min. in forno preriscaldato a 85 °C. **2.** Dividere in quattro parti il cavolo rosso e tagliarlo grossolanamente a pezzi. Metterlo in padella insieme all'aceto di lamponi, all'aceto di vino bianco e a una presa di sale e zucchero e cuocerlo per 10 min. coperto finché non diventa morbido. **3.** Sbucciare la zucca, togliere i semi, tagliarla a cubetti e cuocerla in padella finché non diventa morbida con 1 dl di salsa per insalata Bruno's Italiana. **4.** Mescolare 1/3 del cavolo rosso stufato con la crème fraîche e mescolarlo fino a ottenere una salsa. **5.** Togliere le cotolette dal forno e cospargerle di miele. **6.** Mettere il chutney di zucca sul piatto e stendere le cotolette sul chutney. **7.** Disporre sul piatto la crema di cavolo rosso e decorare con il resto del cavolo. **8.** Cospargere con qualche goccia di salsa per insalata Bruno's Zucca e marroni.

**Buon appetito!**



brunosbest.ch