



ASSOCIAZIONE MICOLOGICA BRESADOLA



GRUPPO MICOLOGICO CARLO VITTADINI - SEBRATE

SECONDI PIATTI DI CARNE

Coscia di daino al barbera e finferli alla panna

INGREDIENTI:

Per una coscia di daino di circa 6 kg:

300 g di lardo.

3 cucchiari di foglie di rosmarino.

14 spicchi d'aglio.

2 cucchiari di pepe nero macinato molto grossolanamente.

2 cucchiari di sale grosso.

3 l di vino barbera.

50 carotine molto piccole.

2 carote grosse.

50 cipolline borrettane.

2 grosse cipolle rosse.

3 foglie di alloro.

2 chiodi di garofano.

20 bacche di ginepro.

1 cucchiaino di foglie di timo.

1 cucchiaino di foglie di santoreggia.

4 foglie di salvia.

2 coste di sedano.

1 costa di sedano di montagna.

20 foglioline di maggiorana.

Brodo di carne (meglio se preparato con ossa e scarti di daino).

2 kg di finferli (*Cantharellus cibarius*).

1/2 l di panna fresca.

Olio extravergine d'oliva.

Pepe nero.

Sale.

PREPARAZIONE

Battete il lardo con le foglie di rosmarino e 10 spicchi d'aglio, unite il pepe macinato grossolanamente ed il sale grosso. Mettete la coscia a marinare con il vino, 2 spicchi d'aglio, tutte le verdure, le spezie e le erbe almeno 24 ore prima della cottura. Toglietela dalla marinata ed asciugatela. Senza bucare il muscolo, con l'aiuto di un coltello e di un ferro appuntito e lungo (per esempio l'attrezzo per affilare i coltelli a sezione rotonda), ricavate una lunga galleria tra l'osso e la carne; riempitela con il battuto di lardo. Spalmate il restante battuto sulla superficie della coscia. Appoggiatela in una teglia il più possibile su misura e unta d'olio e mettetela in forno già caldo a 250°. Fate ben dorare la coscia da tutti i lati bagnando con il brodo solo quel tanto che basta a non far bruciare il fondo della pirofila. Intanto togliete dalla marinata i chiodi di garofano, il ginepro, le cipolle e carote piccole e frullate tutto il resto. Dopo almeno 45/50 minuti di cottura a questa temperatura (girando spesso) si sarà formata una crosticina superficiale: date allora una leggera spolverata di sale fino su ogni lato, lasciatelo assorbire e poi cominciate a bagnare con la marinata in modo che sul fondo della teglia restino sempre 7/8 cm di liquido. Abbassate la temperatura a 180° e continuate a cuocere girando la coscia di tanto in tanto. Dopo mezz'ora unite le cipolline e le carotine immergendole nel fondo di cottura. Dopo 2 ore e mezzo totali di cottura iniziate a saggiare con il termometro (facendolo passare tra due fasce di tessuto senza bucare il muscolo) e togliete dal fuoco quando il cuore è a 68/70°. Addensate il sugo di cottura e regolatelo di sale. Unite la panna e qualche cucchiaino del sugo di cottura del daino ai finferli trifolati (con 2 spicchi d'aglio), cuoceteli un'altra decina di minuti per addensare la salsa e regolateli di sale e pepe. Servite il daino tagliato a fette sottili e accompagnato dalla sua salsa, dalle verdure e dai finferli.