

Salmi di cervo

Il termine **salmi** deriva dal latino *sal*, e come termine è comparso all'inizio dell'Ottocento. Indica un particolare metodo di cottura, soprattutto della cacciagione, e in mancanza di questa si utilizza la carne di coniglio.

È un metodo di cottura particolarmente diffuso in Italia settentrionale ed in particolare in Piemonte e in Lombardia.

Si cucinano in salmi la lepre, il capriolo, il cinghiale, il cervo.

Per animali da pelo sono necessarie tre fasi:

- la marinatura per ventiquattro ore della carne in vino rosso, ortaggi e spezie;
- la rosolatura della carne scolata con un condimento grasso come burro e pancetta;
- la bagnatura con la marinata filtrata e con brodo.

La cottura avviene a fuoco lento e a pentola coperta.

Al termine della cottura la salsa viene passata, ridotta ed eventualmente arricchita, in modo diverso a seconda delle località: alcuni aggiungono il sangue dell'animale, oppure l'aglio, o altre spezie, i funghi, i tartufi.

Per la selvaggina da piuma come fagiani, pernici, beccacce, il salmi non prevede la marinatura.

Il salmi in genere si accompagna alla polenta, al purea di patate, alle tagliatelle, al risotto alla piemontese.

Si consiglia sempre un buon vino rosso.

Vediamo ora come si cucina nella nostra zona.



Ingredienti:

1,2 Kg di carne di cervo tagliata a pezzetti
2 o 3 carote
4 o 5 scalogni
costole sedano bianco o verde
aglio
salvia, rosmarino, alloro
bacche di ginepro
pepe nero in grani
sale
vino rosso

Sistemate la carne di cervo in una pirofila, tagliata a bocconcini, alternando strati di carne con le diverse verdure pulite e tagliate a pezzetti piuttosto sottili; a cui si aggiungono una decina o più di bacche di ginepro e pepe in grani.

Coprite il tutto con un buon vino rosso e fate macerare per almeno 12 o meglio 24 ore, in un luogo fresco ma non in frigorifero.

Sgocciolate la carne e fatela rosolare bene a fuoco vivace finchè non è ben asciutta.

Unite la marinata e il vino rosso e cuocete a fuoco lento.

I tempi di cottura dipendono dall'età dell'animale (1 ora o 1 e 1/2).

Togliete le verdure e passatele fino ad ottenere la consistenza di una salsa ben omogenea e cremosa che riaggiungerete ai pezzetti di carne.

Servite con una polenta piuttosto soda.

Ottimo anche l'abbinamento con funghi o purea di patate.