Filetto di Cervo con purè di patate e spinaci al burro

Ingredienti per 4 persone:

Per la carne:

- 600 gr. di filetto di cervo
- Olio evo

- Erbe aromatiche: rosmarino, 4 bacche di ginepro schiacciate, timo, salvia, alloro
- 1 spicchio d' aglio
- Pepe nero q.b.
- Sale solo a fine cottura

Per il Purè

- 1 kg di patate
- 250 ml di latte intero
- 50 g di burro
- noce moscata
- sale

Per gli Spinaci

- 1 kg di spinaci surgelati
- 50 gr. di burro
- 1 spicchio d' aglio
- Sale e pepe nero q.b.

Tempi: Preparazione e cottura 1 ora e ½ circa

Preparazione:

Lavate le patate e trasferitele in una pentola con abbondante acqua fredda. Portate a ebollizione, unite una presa di sale grosso e cuocetele per circa 40 minuti

In una padella capiente aggiungente due dita d' acqua nella quale adagerete i cubetti di spinaci ancora congelati: coprite con coperchio e rimestate fino a cottura completata.

In una terrina disponete il filetto di cervo: massaggiate la carne con olio evo quanto basta, successivamente pepate, aggiungete le bacche di ginepro schiacciate, l'aglio tagliato in due e cospargete il filetto su tutti i lati con le erbe aromatiche. Non salate per non perdere poi la morbidezza in cottura.

Lasciare marinare almeno mezz'ora e nel frattempo preparate le verdure.

Verificate la cottura delle patate bucando la polpa con uno stecchino di legno. Scolatele con una schiumarola e sbucciatele mentre sono ancora calde. Schiacciate subito le patate con uno schiacciapatate e fate cadere la purea in una casseruola. Versate poco alla volta il latte intiepidito, mescolando contemporaneamente con una frusta per evitare la formazione di grumi.

Cuocete il purè a fiamma bassa per 3-4 minuti, fino a che risulta soffice, aggiungete il burro a dadini, una presa di sale e un pizzico di noce moscata grattugiata e mescolate rapidamente per amalgamare gli ingredienti.

Preparate ora gli spinaci.

Togliete eventualmente il residuo dell'acqua di cottura e aggiungete il burro, il sale e un pizzico di pepe e cuocete per 5 minuti circa avendo l'accortezza di rimestarli costantemente. Spegnete la fiamma e lasciateli al caldo in pentola.

Prendete ora una griglia e scaldatela molto bene.

Togliete il filetto dalla marinatura e fate cuocere a fuoco medio per circa 8 minuti per lato se il filetto è alto circa 4 cm, diversamente, per tagli più piccoli, scendete a 5 minuti per lato.

Il livello di cottura è soggettivo, tuttavia consigliamo di cuocere il filetto a cottura media, in modo che resti bello roseo e succulento al centro.

Tagliate il filetto e servite subito accompagnandolo con il purè e gli spinaci.

Vino per l'Abbinamento Perfetto: Vigna degli Apostoli Valtellina Superiore Docg

Temperatura di servizio: 18° in capaci bicchieri che valorizzino il profilo aromatico