CERVO AL FORNO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di carne di cervo,
- 80 g di burro,
- 50 g di pancetta,
- 2 l di vino rosso,
- 1/2 bicchiere di vino bianco secco,
- 1 bicchiere di brodo,
- 1 bicchiere di aceto,
- cipolla,
- alloro,
- timo,
- maggiorana,
- prezzemolo,
- pepe,
- sale.

Mettete la carne di cervo a marinare nel vino rosso, aceto e qualche foglia di alloro, per circa 12 ore.
Scolatela e asciugatela.
In una casseruola, mettete il burro e metà della pancetta, ponetevi sopra la carne, cospargete di prezzemolo, cipolla, erbe aromatiche tritate, sale e pepe.
Aggiungete infine il resto della pancetta e versate il vino.
Coprite con un foglio di carta oleata e infornate; se occorre, bagnate con brodo.