

SPEZZATINO DI CAPRIOLO, PURÈ, CAVOLO VIOLA E PORCINI



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 800g Spezzatino di Capriolo
- 400g patate
- 75g latte
- 50g burro
- 100g scamorza
- 120g Salsa Viola di Cavolo Cappuccio
- 200g Porcini Trifolati a Fette C'era Una Volta
- q.b. Sale Rosa Fino
- q.b. Crema di Aceto Prugna
- q.b. Macis Intero

PROCEDIMENTO

- Preparare il purè lessando le patate per 30/40 minuti.
- Sbucciare e schiacciare con uno schiacciapatate, regolare di sale e aggiustare la consistenza con il latte tiepido.
- Completare con burro e aromatizzare con il macis macinato.
- Disporre il purè sul piatto, adagiarvi spezzatino e porcini ben caldi, il cavolo cappuccio e guarnire con la crema di aceto alle prugne.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



Spezzatino di Capriolo



**Salsa Viola di Cavolo
Cappuccio**



**Porcini Trifolati a
Fette C'era Una Volta**



Sale Rosa Fino



**Crema di Aceto
Prugna**



Macis Intero