

SECONDI DI CARNE

Spiedini di cervo e quaglie alla griglia

Origine: Indonesia

DOSI

8 persone

Ingredienti per 8 persone

Filetto di cervo	250 g
Pancetta affumicata	8 fette
Quaglie	4

PER LA MARINATA

Miele	1 cucchiaio
Salsa di soia chiara	2 cucchiari
Sherry secco	2 cucchiari
Scalogno tritato	2 cucchiari
Aglione tritato	1 spicchio
Sale	
Pepe bianco	

PER LA SALSA

Salsa di soia	2 cucchiari
Pasta di tahin	2 cucchiari
Sherry secco	4 cl
Sale	
Pepe bianco	
Ketchup	4 cucchiari
Fondo di selvaggina (v. ricetta)	6 cucchiari

Preparazione

- 1 Tagliate il filetto di cervo in otto fette lunghe e sottili, ponete su ciascuna di esse una fetta di pancetta affumicata, quindi infilatele più volte (utilizzando lunghi stecchini di legno o di bambù) in modo da formare una specie di soffietto.
- 2 Ponete in due piatti fondi gli spiedini e le quaglie, divise in quarti. Mescolate in una ciotola tutti gli ingredienti della marinata, quindi versate il composto ottenuto sulla carne e lasciate marinare per almeno mezz'ora.

- 3 Nel frattempo mescolate in un'altra ciotola gli ingredienti della salsa. Trascorso il tempo indicato, togliete gli spiedini e i pezzi di quaglia dalla marinata, fateli sgocciolare bene, poi cuoceteli sulla griglia per 5-6 minuti per lato.
- 4 Servite la carne ben calda, insieme alla salsa preparata. Potete accompagnare questo piatto con fette di pane bianco e cubetti di mango. --- CONSIGLI.
- 5 A prima vista potrà forse sorprendere la combinazione fra la cucina orientale e la selvaggina tipicamente europea, o comunque propria delle tradizioni gastronomiche occidentali, in realtà si tratta di un esperimento che dà sempre ottimi risultati.
- 6 Infatti la carne saporita della cacciagione armonizza perfettamente con le spezie proprie della cucina orientale. Gli spiedini di carne di cervo e le quaglie alla griglia ne sono la prova.
- 7 Gli spiedini in particolare, sono un piatto tipico dell'Indonesia, dove vengono chiamati 'Sate ayam': sono preparati con carne di pollo e venduti a tutti gli angoli delle strade.