

Timballo di fesa di cerbiatto (Capriolo)

Preparazione

Ingredienti: patate crude pelate e affettate, cipolle pure pelate e affettate, fesa di cerbiatto o di capriolo affettata sottilmente, origano, olio di oliva, sale e pepe e una scatoletta piccola di pomodori pelati.



fesa di cerbiatto o di capriolo affettata sottilmente

patate crude pelate e affettate, cipolle pure pelate e affettate



Si versa un po' d'olio sul fondo della padella, si dispone uno strato di patate, poi uno di carne e uno di cipolle, salando, pepando e cospargendo l'origano e un po' di olio e si procede con diversi strati. Si termina con uno strato di fette di patate sul quale si stendono i pelati, ancora olio e origano.



Si cuoce sulla placca a fuoco moderato per circa un'ora e un quarto.



Piatto pronto da servire!