

Marzo 2018

Ricetta nr. | 3 |

CAPRETTO NOSTRANO AL FORNO

Tratto dalle ricette di:

Nonna Costanza

Osteria Monti - Brè sopra Lugano

Anno 1935

Ingredienti per 4 persone:

2 kg capretto tagliato a pezzi

Rosmarino

3 spicchi di aglio

Pepe macinato fresco

Sale

100 gr di burro

3 dl di vino bianco

Fate saltare il burro in una casseruola e rosolate molto bene la carne a porzioni da ogni lato con i 3 spicchi d'aglio interi.

Al termine della rosolatura disponete il capretto in una teglia con un goccio d'olio e passatelo poi in forno preriscaldato a 160° per 1½ ora.

A metà cottura bagnate il capretto con il vino bianco, salate, pepate e aggiungete 100gr di burro a pezzettini e qualche rametto di rosmarino.

Durante la cottura prelevate, di tanto in tanto, un po' di fondo da allungare eventualmente con acqua tiepida e da utilizzate per bagnare regolarmente il capretto evitando così che asciughi troppo.

Servite con patate novelle cotte in padella con un goccio d'olio di oliva e alcuni rametti di rosmarino fino a doratura.

Consigli della macelleria EFRA

- Curate bene la rosolatura, non prendete fretta, prima di metterlo in forno il capretto deve essere perfettamente dorato.
- Se la carne dovesse risultare un po' troppo asciutta aggiungete qualche noce di burro. Non lesinate con quest'ultimo, almeno a Pasqua, il burro dà al capretto una consistenza e un sapore decisamente speciali.

Buon appetito e buon divertimento.

www.macelleriaefra.ch

info@macelleriaefra.ch