

Capretto alla “TICINESE”

scritto da Mirko Achermann | 2 Novembre 2021

Per 4 - 6 persone

Ingredienti:

- 1.5 - 2 kg di capretto tagliato a pezzi
- 2 cucchiaini d'olio d'oliva extravergine
- 4 rametti di rosmarino
- 2 foglie di salvia
- 4 spicchi d'aglio
- 100g di burro
- ½ litro vino bianco secco
- sale e pepe

Preparazione:

Preriscaldare il forno a 170-180 °C.

In una pentola, rosolare per bene il capretto nell'olio d'oliva.

Dimezzate l'aglio, privatelo del germoglio verde e tagliatelo a fettine.

Staccate gli aghi dai rametti di rosmarino e uniteli al capretto, assieme all'aglio.

Salate la carne.

Unite il burro a tocchetti e mescolate il tutto.

Cuocete il capretto nel forno per ca. 90 minuti.

Bagnate con il vino (se secca troppo in seguito bagnarlo con il brodo) e continuate la cottura per ca. 20-30 minuti.

Regolate di sale e pepe.