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 cucchiai 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.