

Capretto ticinese



Ricetta tipica della tradizione ticinese rivisitata da SSSAT (Scuola Specializzata Superiore Alberghiera e del Turismo di Bellinzona).

Preparazione



Tempo richiesto ca. 120 minuti



Difficoltà Media - Per appassionati



Dosi 4 persone

Caratteristiche



Piatto Carne - Capretto



Prodotto tipico Carne nostrana - Km 0



Adatto in Primavera - Pasqua

INGREDIENTI

Capretto

- 1.4 kg di capretto nostrano (tagliato a pezzi da 50 -70 g)
- Sale e pepe dal mulino
- Olio o burro per arrostire q.b.
- 4/5 rametti di rosmarino
- 120 g burro da cucina
- 1/1.5 dl di marsala
- Ev. un po' di acqua

PROCEDIMENTO

Capretto

1. Preriscaldare il forno a 220 °C (statico e non ventilato);
2. Condire il capretto con sale e pepe dal mulino;
3. Farlo rosolare a fuoco allegro, in una padella antiaderente, sulla stufa, senza metterne troppo alla volta (non sovrapporre i pezzi, ma lasciare buon agio);
4. Mano a mano che si è rosolato, spostare i pezzi di agnello in forno, in una capiente rosticciera (idealmente di ghisa smaltata), senza l'olio usato per arrostirli;
5. Una volta rosolato tutto il capretto, continuare la cottura in forno a 180 - 200 °C, rigirandolo delicatamente di tanto in tanto, finché i propri succhi non si saranno ridotti a glassa e non inizierà ad attaccare sul fondo della rosticciera (non coprire!);
6. A questo punto abbassare la temperatura a 160 - 180 °C, aggiungere i rametti di rosmarino, il burro a tocchetti e irrorare il tutto con il marsala;
7. Coprire, non ermeticamente, con della carta alu e continuare la cottura finché il capretto non risulterà cotto (rigirare delicatamente di tanto in tanto);
8. Se il marsala dovesse ridurre la glassa, diluirlo con un po' di acqua, ma prestando attenzione a non metterne troppa (a cottura ultimata il capretto dovrà risultare con poca salsa, una sorta di glassa e non "in umido").

N.B.: tempo di cottura dopo averlo rosolato e messo in forno ca. 90 minuti.

Impiattare

Disporre il capretto a pezzetti sul piatto e affiancare un contorno a vostro piacimento.