

Capretto alla marchigiana

Categoria: Portate - Carne

Informazioni Generali



Preparazione:
15 min



Cottura:
45 min



Dosi per:
4 persone



Costo:
Medio



Difficoltà:
Media

Il **capretto alla marchigiana** è un secondo piatto sfizioso, formato da piccoli bocconcini di capretto avvolti in fettine di **pancetta**, prodotto tipico della regione insieme a molti altri insaccati, insaporiti da **erbe aromatiche** e spruzzati con del **vino bianco**.

La **cottura** del capretto avviene al **forno** per finire si prepara una salsa di accompagnamento con il fondo di cottura e del **Marsala fine**; una vera prelibatezza per buongustai.



Ingredienti

» Aglio 2 spicchi	» Pancetta arrotolata a fette 200 gr
» Alloro qualche foglia	» Pane mollica sbriciolata, 100 gr
» Brodo di carne, 300 gr	» Pepe q.b.
» Carne ovina capretto (lombata) 1 kg	» Prezzemolo tritato 2 cucchiai
» Maizena 1 cucchiaino raso	» Rosmarino 1 rametto
» Marsala 1/2 bicchiere	» Salvia qualche foglia
» Olio extravergine di oliva 3 cucchiai	» Vino bianco secco 1/2 bicchiere
» Olio extravergine di oliva, 2 cucchiai	

Preparazione



Per preparare il capretto alla marchigiana iniziate eliminando il grasso dalla carne, tagliatela in circa 12 pezzetti più o meno di ugual misura (1); salateli, pepateli, avvolgeteli nelle fettine di pancetta (2) e disponeteli in una teglia (o tegame da forno) unta d'olio, uno vicino all'altro (3).



Spargetevi sopra le foglie di salvia, di alloro e il rosmarino (4). Infornate la teglia così preparata e lasciate cuocere per circa 30/40 minuti, bagnando di tanto in tanto con il vino bianco e con un po' di brodo caldo (5). Preparate intanto in una ciotola la mollica di pane sbriciolata mescolata con il prezzemolo tritato e l'aglio schiacciato (6).



Alla fine dei 40 minuti togliete la teglia col capretto dal forno e cospargete la pietanza con la mollica di pane precedentemente preparata (7), quindi infornate di nuovo per qualche minuto con la modalità grill. Togliete poi il capretto dal forno e riponetelo al caldo, filtrate con un colino il fondo di cottura (8) e mettetelo in un tegame. Portate a bollore, unite il marsala (9) e fatelo evaporare. Poi aggiungete un mestolo del brodo rimasto nel quale avrete stemperato 1 cucchiaino raso di maizena, fate addensare la salsa, versatela sui bocconcini di carne ancora caldi e portate in tavola il vostro capretto alla marchigiana!

Curiosita'

La **stagione del capretto** va dallafine di aprile a metà giugno (quindi se la Pasqua è alta lo si può portare sulla tavola al posto dell'agnello)

Qualunque sia il tipo di **ricetta prescelta** , per cucinarlo tenete presente di usare sempre **condimento abbondante** per mettere in risalto la bontà e il sapore dellacarne che è ancora in **fase di formazione**.

