



Ricette a base di Agnello e Capretto delle Prealpi Orobiche

Capretto appetitoso delle Prealpi Orobiche

Pezzi di carne in casseruola ovale (circa 1500 gr), 4 cucchiaini d'olio, 30 gr di burro, rosolare la carne rigirandola ogni tanto e bagnandola poco alla volta con ½ bicchiere di vino bianco secco; a parte preparare un trito di rosmarino,

Dopo intensa rosolatura aggiungere il trito e uno spicchio d'aglio, salare e pepare.

Lasciare cuocere per 40-50 minuti a tegame coperto.

Capretto delle Prealpi Orobiche in forno

Forno molto caldo. In un tegame largo con olio unire a pezzi il capretto, carote, cipolle, sedano e rosmarino tagliati grossolanamente.

Rosolare il tutto, salare ed infornare a temperatura alta 200 C° spruzzando ogni tanto di vino bianco secco.

Non deve mancare uno spicchio d'aglio .

Costine d'agnello nostrano a scottadito (Ricettina veloce e facile)

Appiattire leggermente le costole, condirle con sale e pepe appena macinato, ungerle bene di olio e cuocerle a calore vivo.

Cotte al punto giusto dalle due parti, servirle immediatamente.

Agnello nostrano arrosto

Coscia o spalla in bella forma, da soffriggere in casseruola con burro, erba salvia, rosmarino, una cipollina tagliata e sale.

Cottura almeno un'ora, aggiungere un po' d'acqua o vino. A cottura terminata, togliere il pezzo, scolare il grasso, via la cipolla, con il fondo rimasto preparare una salsa bruna da versare sull'arrosto tagliato.

Capretto delle Prealpi Orobiche al Forno Con Patate

Per prima cosa bisogna tagliare il capretto delle Prealpi Orobiche in 15/16 pezzi, infornate per circa 40 minuti ad una temperatura di 200° C. Per la preparazione delle patate, se disponete di un forno a legna (cottura consigliata) avvolgetele in un foglio di alluminio e mettetele sotto la brace per circa 20 minuti. Altrimenti infornate per circa 20 minuti ad una temperatura di 200° C. A questo punto il piatto è pronto, semplice ma gustoso. Il capretto risulterà saporito, tenero e succoso. Le patate, se cotte alla brace avranno un sapore unico, che va a braccetto con questa tipologia di carne.

Lo stesso metodo di preparazione può essere applicato anche per una cottura alla brace della carne, garantendo un sapore ancora più buono.



Agnello o Capretto con patate e carciofi



Ingredienti per 6 persone

- 1.5 kg. di agnello o capretto delle Prealpi Orobiche
- 1 kg. di patate
- 6 carciofi
- 2 uova
- cipolla
- mezzo bicchiere di vino bianco
- brodo
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

Tagliate l'agnello o il capretto a pezzetti. In un tegame fate stufare la cipolla tagliata a velo nell'olio con il vino e il brodo bollente. Unite la carne e fatela rosolare a fuoco vivo. Dopo 15 minuti unite i carciofi (solo il cuore) e le patate tagliate a tocchi. Aggiustate di sale. Fate stufare a tegame coperto. A cottura ultimata, togliete dal fuoco, unite i tuorli d'uovo sbattuti con il pepe, amalgamate con cura e servite.

Capretto al forno

Ingredienti per 6 persone

- 2 kg. di capretto delle Prealpi Orobiche
- 1 kg. di patate novelle
- 100 gr. di pancetta
- un rametto di rosmarino
- sale e pepe

Avvolgete il capretto con le fette di pancetta e mettetelo in una teglia da forno. Aggiungete le patate tagliate a tocchetti, e rosmarino Salate e pepate. Mettete in forno a 200° per un'ora circa



Capretto con carciofi in fricassea

Ingredienti per 6 persone:

- 2 kg. di capretto delle Prealpi Orobiche
- 4 carciofi
- 1 cipolla
- mezzo bicchiere di vino bianco
- brodo
- 3 tuorli d'uovo
- 1/2 limone
- olio extra vergine di oliva
- sale e pepe

In una casseruola fate imbiondire nell'olio la cipolla tagliata sottilmente. Aggiungete il capretto e continuate la rosolatura bagnando con il vino. Lasciate che il vino si asciughi, coprite e, se necessario, aggiungete del brodo bollente. Aggiustate di sale. A circa venti minuti dal termine della cottura unite i carciofi che avrete mondato, passato nel limone e tagliato a spicchi. Ricoprite e, a cottura ultimata, spegnete il fuoco, preparate una salsa con i tuorli d'uovo sbattuti con il limone, il sale e il pepe e versatela sul capretto. Mescolate lentamente. Si formerà una crema. Servite subito con contorno d'insalata verde.

Capretto alle mandorle

ingredienti per 4 persone:

- 1kg di capretto delle Prealpi orobiche
- 100gr. mandorle sgusciate
- 2 grossi pomodori maturi
- 3 cucchiari di olio extra vergine d'oliva
- 1 cipolla, sale e pepe.

Procedimento:

Tagliate a pezzi la carne di capretto, lavatela e asciugatela. Spellate i pomodori, privateli dei semi e tagliateli a cubetti.

In un tegame fate rosolare per 2 minuti l'olio con la cipolla tagliata finemente; aggiungete il capretto e fatelo anch'esso rosolare, poi sfumatelo con del vino bianco (o grappa) quindi aggiungete i pomodori e cuocete per 1 ora e 15 minuti circa. Private della pellicina le mandorle; tenete da parte una decina per la guarnizione finale e pestate le altre fino a ridurle in crema. Terminata la cottura del capretto aggiungete il trito di mandorle nel tegame insieme al capretto e fate cuocere ancora per alcuni minuti. Togliete dal fuoco e servite.

