

Bocconi di capretto gratinati



INGREDIENTI

800 g Polpa di capretto sgrassata
200 g Pancetta a fettine
40 Pane raffermo
Vino bianco secco
Rosmarino
Timo
Olio extravergine d'oliva

Procedimento

Tagliate la polpa di capretto in una trentina di bocconcini. Salateli e avvolgete ogni pezzo in una fettina di pancetta.

Appoggiateli su una placca coperta con carta da forno e infornate a 200 °C nel forno ventilato. Cuocete per circa 30', bagnando a metà cottura con mezzo bicchiere di vino bianco.

Tritate intanto il pane con qualche rametto di rosmarino e di timo, sfogliati, e correggete di sale (pane aromatico).

Sfornate il capretto, trasferitelo in una pirofila da portata, cospargetelo con il pane e un filo di olio e poco prima di servire gratinate nel forno sotto il grill.