

*Per un vero sapore pasquale,
vi suggerirei di provare
il gusto delicato
del Capretto delle Prealpi orobiche,
che macello personalmente.*

Ricetta consigliata: Capretto alle mandorle

ingredienti per 4 persone:

1kg di capretto delle Prealpi orobiche freschissimo

100gr. mandorle sgusciate

2 grossi pomodori maturi

3 cucchiaini 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.



*A Presto
Fabio Magri*