



RICETTE DELLA NONA LEZIONE - 17 marzo 2010

Carrè di capretto in bellavista

Ingredienti:

Capretto	½ carrè
Olio	q.b.
Aglione	2 spicchi
Bacche ginepro	q.b.
Sale	q.b.
Rosmarino	1 rametto

Procedimento:

In una padella scaldare l'olio con l'aglio, lasciando gli spicchi interi, unire il carrè confezionato per presentarsi in bellavista con il rosmarino.

Durante la cottura unire le bacche di ginepro.

Terminare a cottura, salare e porzionare.

Possibilità di eseguire questa ricetta anche in forno.

Arrosto di cosciotto di capretto

Ingredienti:

Cosciotto di capretto	n°1
Olio	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.
Rosmarino	1rametto
Patate	0,5 kg
Aglione	2 spicchi

Procedimento:

Soffriggere l'aglio con un filo d'olio, unire il cosciotto, che in precedenza avrete potuto disossare e legare, eventualmente anche riempire con una farcitura a piacere.



Comune di Villa d'Almè

GRUPPO GIOVANI DI VILLA D'ALME'

www.noidivilla.it

Terminare la cottura salando e pepando.

Pulire le patate e farle a cubetti, cuocerle in padella con un filo d'olio, a fine cottura aggiungere il rosmarino tritato, salate e servite

Grigliata di capretto

Ingredienti:

Limone	n°1
Parti meno nobili del capretto	q.b.
Olio	q.b.
Sale	q.b.
Pepe	q.b.
Rosmarino	1 rametto

Procedimento:

Porzionare le parti del capretto, preparare una marinatura con olio, limone, sale, pepe e rosmarino.

Inumidire le parti di carne con tale marinatura.

Grigliare fino a cottura desiderata.