



Chef Gianni Tarabini de "La Fiorida"

Capretto in guazzetto

Il piatto che presentiamo oggi non è strettamente legato alla tradizione culinaria Valtellinese ma è un classico del periodo Pasquale.

È un piatto semplice e molto gustoso che richiede qualche attenzione nella preparazione, ma con l'utilizzo di carne nostrana e burro de "La Fiorida" il successo è garantito.

INGREDIENTI PER 4 PERSONE

Capretto de "La Fiorida" 1 kg (in pezzi)
Vino bianco 100 ml
Aglione 3 spicchi
Erbe aromatiche a piacere

Burro de "La Fiorida" 100 g
Brodo 500g
Prezzemolo tritato 50 g
Sale e pepe q.b.
Cipolla 1

PREPARAZIONE

Il giorno prima "massaggiare" il capretto con le erbe aromatiche e lasciarlo marinare tutta la notte.

Il giorno successivo mettere in una pentola il burro, l'aglio e la cipolla tritati e rosolare per qualche minuto il capretto precedentemente salato e pepato.

Appena il capretto è ben rosolato su tutti i lati, bagnare con il vino lasciar evaporare e aggiungere il brodo e coprire la pentola.

Ora potete rilassarvi un momento e lasciare cuocere per 40 minuti a fuoco basso.

Trascorso questo tempo, alzare la fiamma per addensare il fondo di cottura così che diventi una salsa vellutata, assaggiare per controllare la quantità di sale e pepe e concludere aggiungendo il prezzemolo tritato.

Servire caldo con polenta morbida, ideale per assaporare al meglio l'intingolo.