

**SZZV**

Postfach  
Schützenstrasse 10  
CH-3052 Zollikofen  
Tel. +41 (0)31 388 61 11  
Fax +41 (0)31 388 61 12  
info@szzv.ch  
www.szzv.ch  
www.capranet.ch  
www.schweizer-gitzi.ch

**FSEC**

Case postale  
Schützenstrasse 10  
CH-3052 Zollikofen  
Tél. +41 (0)31 388 61 11  
Fax +41 (0)31 388 61 12  
info@szzv.ch  
www.szzv.ch  
www.capranet.ch  
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V  
F S E C  
F S A C

## **Aspic di capretto in mantello di carote con salsa all'arancia e senape**

per una formella da 8 dl

**Ingredienti**

- 500 g Capretto
- 80 g Carota  
80 g Carota gialla  
40 g Sedano  
40 g Verza  
Sale, ½ cipolla  
Chiodo di garofano, ½ foglia di alloro,  
1 rametto di timo
- 200 g Carota gialla (affettare sottilmente per  
il lungo e sbollentare)
- 5 dl Fondo di capretto  
100 g Dadolata di pomodoro  
1 EL Prezzemolo tritato (oppure erba  
cipollina)  
50 g Fogli di gelatina (ammollati in acqua  
fredda)

**Preparazione**

Cottura della carne: riempire una pentola di acqua molto calda, aggiungere la carne e far bollire 2 minuti. Togliere dal fuoco. Risciacquare la carne sotto l'acqua corrente. Immergerla in seguito in acqua calda e portare al punto di ebollizione. Salare. Aggiungere la verdura, il rametto di timo e la cipolla staccata con il chiodo di garofano e la foglia di alloro. Lessare la carne a fuoco lento. Lasciarla raffreddare nel suo fondo.

Togliere la carne dal liquido e tagliarla a cubetti di media grandezza. Preparare una dadolata di carota, sedano, verza e cipolla. Portare a ebollizione 5 dl di fondo di cottura, insaporire bene, togliere dal fuoco e unire i fogli di gelatina leggermente strizzati. Lasciar raffreddare un poco e aggiungere poi la carne, la dadolata di verdura, i pomodori e un po' di prezzemolo.

Foderare la formella con le fette di carota gialla. Riempirla con il preparato di carne e verdura e il fondo di cottura. Riservare circa 1 dl di fondo. Mettere in frigorifero. Quando il liquido si è rappreso, aggiungere il fondo restante e chiudere. Lasciar riposare in frigorifero per 4 ore e servire.

**Servite con**

Insalata  
Salsa all'arancia e senape

Servi l'aspic su un'insalata a tua scelta. Mescolare 1 cucchiaino di senape e il succo di ½ arancia. Servire a parte.

*Bon appetito!*



**Schweiz. Natürlich.**