

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

Costine di capretto In manto di prosciutto crudo al timo

per 4 persone

Ingredienti

4 x 3 Costine di capretto
6 g Fette di prosciutto crudo,
tagliate a metà
Timo fresco
Sale, olio d'oliva

Confit di cipolle

10 g Olio d'oliva
10 g Burro
200 g Cipolla sminuzzata
4 dl Vino rosso
Sale, pepe di cayenna, foglia di alloro
20 g Aceto di vino rosso
20 g Zucchero

Servite con

Risotto

Preparazione

Salare le costine, coprire con il timo
Avvolgere con prosciutto crudo e
Rosolare pian piano in olio d'oliva
A fine cottura sistemarle su una griglia

Preparazione Confit di cipolle

Imbiondire la cipolla sminuzzata nell'olio
d'oliva e nel burro, sciogliere col vino rosso
e lasciar sul fuoco ancora un attimo.
Aggiustare di sale e pepe di cayenna.
Aggiungere la foglia di alloro e lasciar
cuocere a fuoco lento fino a evaporazione
completa di tutto il liquido.

Unire l'aceto e lo zucchero, insaporire.

Suggerimento:

*Il confit di cipolle può essere conservato in
frigorifero, in piccoli vasetti per la
marmellata.*

Servire:

Mescolare il risotto con il confit di cipolle
(quantità a piacimento) e impiattare,
Disporre la costina sul risotto.

Buon appetito!



Schweiz. Natürlich.