

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

Spezzatino di capretto con polenta Bramata

per 4 persone

Ingredienti

1 kg	Spezzatino di capretto (tagli di collo, spalla e petto, con le ossa)
150 g	Cipolla, tagliata a dadini
200 g	Carota, tagliata a dadini
50 g	Sedano, tagliato a dadini
4	Spicchi d'aglio, tagliati in quattro
40 g	Purea di pomodoro
60 g	Olio d'oliva
1 dl	Vino bianco
5 dl	Fondo di capretto
100 g	Dadolata di pomodoro
je 1	Foglia di alloro, 1 chiodo di garofano, 1 rametto di timo e 1 rametto di rosmarino, sale e pepe di cayenna

Bramata

250 g	Farina da polenta Bramata
1.2 l	Brodo
1	Foglia di alloro

Preparazione

Scaldare l'olio d'oliva in una casseruola. Aggiungere l'aglio e la dadolata di cipolle, carote e sedano. Lasciar tirare brevemente. Unire la purea di pomodoro, cuocere ancora un poco e sciogliere poi con il vino bianco. Lasciare che la massa si addensi e aggiungere il fondo di capretto. Insaporire con le erbe e continuare la cottura.

Arrostire la carne in una padella, con l'olio d'oliva. Passarla poi nella casseruola. Aggiustare di sale e continuare la cottura, a fuoco lento. Al termine, togliere i rametti di timo e rosmarino, insaporire eventualmente ancora con sale e pepe di cayenna, e legare la salsa con l'aiuto di poca maizena.

Preparazione Bramata

Portare il brodo a ebollizione e aggiungervi a pioggia la farina da polenta, continuando a mescolare. Cuocere a fuoco lento per 1 ora e lasciar poi riposare 30 minuti. Togliere la foglia di alloro, aggiustare di sale e, a piacimento, aggiungere formaggio grattugiato (formaggio di montagna grigionese).

Buon appetito!



Schweiz. Natürlich.