

SECONDI PIATTI

Capretto alla marchigiana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Marche](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [35 min](#) COTTURA: [45 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

2 spalle di capretto
circa 15 fette di pancetta stesa
3-4 cucchiari di olio extravergine di oliva
4 foglie di salvia
3 rametti di rosmarino
60 g di burro
mezzo bicchiere di vino bianco
poco brodo di carne
40 g di mollica di pane
poco prezzemolo
1 spicchio di aglio
mezzo bicchiere di Marsala
30 g d farina.

PREPARAZIONE



2 Liberate le spalle dalla pellicina e dal grasso, poi disossate e ricavatene tutta la polpa possibile dividendola in bocconcini di misura simile e grossi poco più di una noce.





3 Bardare con una fettina di pancetta stesa e preparate una pirofila da forno unta d'olio.



4 Accomodate i bocconcini abbastanza accostati tra loro.



5 Unite la salvia, il rosmarino e 30 g di burro a fiocchetti sopra la carne.



6 Infornate a 160°C per 15 minuti, bagnando un paio di volte con vino bianco.



- 7 Trascorso questo tempo alzate la temperatura a 180°C mantenendo umida la preparazione con qualche cucchiaio di brodo di carne.



- 8 Nel forno lasciate asciugare la mollica per 5-10 minuti.

Tritare la mollica ormai asciutta con il prezzemolo e l'aglio.



9 Spolverate i bocconcini con il trito e fate cuocere così per gli ultimi 10 minuti.

Poi togliete i bocconcini e tenete in caldo.

Passate il fondo di cottura in una padella passandolo attraverso un colino.



10 Sfumare con il marsala.



11 Unite brodo sufficiente ad ottenere un'adeguata quantità di salsa.



12 Mescolare 30 g di burro e 30 g di farina ed unite alla salsa.



13 Mescolare e lasciate addensare leggermente.



14 Servite la carne bagnata dalla salsa.

