

SECONDI PIATTI

# Bocconcini di capretto alla marchigiana

di: *ropa55*

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 cucchiaini 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 preparare 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.

