

PRIMI PIATTI

Strozzapreti al ragù di capretto

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



PER GLI STROZZAPRETI

750 g di patate rosse

200 g di farina di semola.

PER IL RAGÙ DI CAPRETTO

750 g di spezzatino di capretto grosso

350 g di polpa di pomodoro

farina

olio extravergine d'oliva

peperoncino rosso secco

rosmarino

aglio

cipolla

scorza grattugiata di un limone

vino bianco q.b.

noce moscata

brodo

prezzemolo.

PREPARAZIONE

1 Per preparare gli strozzapreti, lessare le patate, pelarle e schiacciare col lo schiacciapatate dopodiché impastare caldissime con la farina e un pizzico di sale.

Assottigliare la pasta sotto i palmi e ritagliarne dei tocchetti, farli raffreddare e quindi dare forma agli gnocchi premendoli su una forma, anche una forchetta va bene.



2 E' possibile cuocere le patate senz'acqua nel microonde così sono belle asciutte, in questo caso, aggiungere due albumi per far si che leghino meglio.

Per la quantità di farina da aggiungere alle patate è necessario valutare la consistenza dell'impasto che deve risultare lavorabile.

Provare a dar forma ad uno gnocco, se si forma senza rompersi allora l'impasto è della consistenza giusta.

Lavorare l'impasto il minimo indispensabile.

Se l'impasto non dovesse tenere, non aggiungere farina ma legare con un po' di uovo anche solo albume, aggiungerlo poco alla volta.

Per il ragù di capretto occorre dello spezzatino di capretto grosso almeno 6 kg.



3 Infarinare i pezzi di carne anche solo da un lato e soffriggerlo (anche solo da un lato) in abbondante olio d'oliva.

Insaporire con peperoncino rosso secco, rosmarino, aglio e cipolla, la scorza grattugiata di un limone.

Bagnare il tutto col vino bianco quando prende colore, far evaporare e poi aggiungere la polpa di pomodoro, un pizzico di noce moscata e portare a cottura bagnando se occorre con un po' di brodo.

Infine, distribuire una manciata di prezzemolo tritato.

Tuffare immediatamente gli gnocchi appena fatti nella pentola e scolare con la schiumarola man mano che vengono a galla.

Farli raffreddare un po' in un piatto da portata in modo che prendano consistenza, condire col ragù ed il pecorino e servire, si possono anche preparare in anticipo e riscaldare in forno.



Ricetta per 3 persone.

NOTE