

## SECONDI DI CARNE

# Cosciotto di capretto alla piemontese

Tradizione: Piemonte

DOSI

**4 persone**

## Ingredienti per 4 persone

|                       |              |
|-----------------------|--------------|
| Cosciotto di capretto | 1000 g       |
| Pancetta              | 100 g        |
| Vino bianco secco     | 50 cl        |
| Passato di pomodoro   | 3 cucchiaini |
| Cipolla               | 1            |
| Aglione               | 1            |
| Sedano                | 1            |
| Carota                | 1            |
| Rosmarino             |              |
| Olio d'oliva          | 3 cucchiaini |
| Sale                  |              |
| Pepe                  |              |

## Preparazione

- 1 Lardellate il cosciotto con alcuni bastoncini di pancetta. In un tegame scaldate tre cucchiaini d'olio e rosolatevi a fuoco vivo il capretto. Salate e pepate.
- 2 Unite la cipolla, l'aglio, la carota, il sedano e il rosmarino. Fate insaporire alcuni minuti. Aggiungete il vino, tre cucchiaini di passato e mezzo bicchiere scarso d'acqua.
- 3 Cuocete per un'ora. Togliete le verdure dal tegame e frullatele. Tagliate il cosciotto a piccoli pezzi, disponeteli sul piatto da portata e nappateli con il frullato.
- 4 Servite. Vini di accompagnamento: Roero Rosso DOC, Colli Bolognesi Merlot DOC, Montepulciano D'Abruzzo "Vecchio" DOC.