

CAPRETTO CON TORTINO DI PATATE AL ROSMARINO E BROCCOLO ROMANESCO

Ingredienti: per 14 persone

- 1 n capretto da 7 kg

Per i tortini di patate:

- 5 n patate grande
- 300 ml panna fresca
- 1 ramettorosmarino
- q.b. sale, pepe e noce moscato

Per il ripieno delle costolette:

- 500 g carne magra delle spalle
- 50 g pinoli tostati
- 50 g pomodori secchi
- q.b. sale e pepe
- 1 cucchiaino prezzemolo tritato

Per le cosce:

- q.b. sale, pepe e rosmarino tritato

Per la zuppa forte:

- frattaglie del capretto (polmone, cuore, rognoni, fegato)
- 2 cipolle bianche
- 4 spicchi aglio
- 5 fogli alloro
- 50 g strutto
- q.b. concentrato di peperoni dolce e piccante, sale

Per il broccolo romanesco:

- 2 n broccoli romaneschi
- q.b. burro salato

Preparazione:

Per i tortini di patate:

- fare bollire panna condita con rosmarino, sale, pepe e noce moscato
- tagliare le patate a fette da 2 mm
- mettere le patate nella panna
- stendere diversi strati di patate una sopra l'altra
- fissare i tortini con uno stuzzicadenti e cucinarli per 15 minuti al forno a 180°C

Per le costolette:

- disossare le spalle e tritare la carne
- aggiungere i pomodori secchi tagliati a dadini e pinoli tostati
- condire con prezzemolo, sale e pepe
- stendere la farcia sul carré e chiudere con pellicola
- tagliare le costolette e impanarli con farina, uovo e pane grattugiato
- friggere le costolette

Per le cosce:

- disossare le cosce e battere la carne leggermente
- condire con rosmarino, sale e pepe

Ristorante Oliver Glowig



- avvolgere le cosce con pellicola e metterli sottovuoto
- cucinare le cosce per 15 minuti al vapore a 100°C
- porzionare le cosce

Per la zuppa forte:

- tagliare una cipolla e falde grande e rosolare con l'aglio in poco strutto
- aggiungere 5 foglie alloro e soffriggere le frattaglie per 20 minuti
- lasciare raffreddare le frattaglie e tagliare a dadi uguali
- soffriggere di nuovo il tutto con cipolle, aglio, alloro, sale e pepe e aggiungere il concentrato di peperoni e il passato di pomodoro

Per il broccolo romanesco:

- sbollentare i broccoli in acqua salata
- frullare una parte e condire con sale, olio extra vergine e pepe
- rosolare l'altra parte in burro salato e condire con noce moscato e pepe