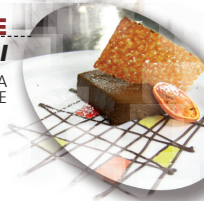




RICETTE TRADIZIONALI PIEMONTESE

RICETTE CERTIFICATE DELL'ACCADEMIA
DELLE TRADIZIONI ENOGASTRONOMICHE DEL PIEMONTE



CAPRETTO AL FORNO E TORTA DI PRIMAVERA

FOTOGRAFIA DI FABRIZIO PECE



la Ricetta

(PER 6 PERSONE)

Capretto - Olio Extra Vergine di oliva
Sale e pepe - Cipolla, sedano, carota,
aglio e alloro - Cognac - Brodo
Burro e farina

per la Torta di Primavera :

Pasta sfoglia - 1 Kg di ricotta fresca
8 Uova - gr. 500 di spinaci
gr. 200 di prosciutto cotto
Formaggio grana grattugiato (q/b)
Sale - Pepe - Noce moscata

Capretto al forno: Prendere un capretto e dopo averlo lavato ed asciugato tagliarlo a pezzi. Salarlo e peparlo. In un tegame con un pò d'olio si mette in forno molto caldo per 10 minuti per farlo rosolare e per fargli fare l'acqua. Togliere dal forno, passarlo in un tegame dove si e' fatto rosolare prima la cipolla, il sedano, la carota, l'aglio e il lauro. Insaporire bene il tutto bagnandolo con Cognac e facendolo poi asciugare. Aggiungere acqua e brodo e ultimare la cottura in forno per 45 minuti. Togliere il capretto. Ridurre la salsa dopo aver eliminato le verdure del fondo di cottura. Legarla con burro e farina. Servire il capretto aggiungendogli sopra un pò della sua salsa di cottura. Torta di Primavera: Foderare una tortiera con della pasta sfoglia. Preparare in una ciotola l'impasto con kg.1 di ricotta fresca, 8 uova, gr. 500 di spinaci cotti, tritati finemente, gr. 200 di prosciutto cotto a pezzetti, sale, pepe, noce moscata, formaggio grana grattugiato (q/b). Versare l'impasto nella tortiera. Aggiungere alcune uova intere. Chiudere la torta con un cappuccio di pasta sfoglia. Mettere in forno a 170° per 20 minuti circa.

info@accademiedelletradizioni.it