

CAPRETTO RENDENESE CON POLENTA DI STORO



Ingredienti x 4 persone:

500 gr. capretto

1 uovo

30 gr. lardo

50 gr. burro

30 gr. pangrattato

1 bicchiere di Nosiola

buccia di limone

2 foglie di alloro

sale

Preparazione:



Tagliare il capretto a piccoli pezzi, quindi passarli nell'uovo sbattuto e poi nel pangrattato.

Soffriggere nel burro il lardo tagliato a pezzetti e aggiungere la carne, l'alloro e la buccia di limone, infine salare.

Quando lo spezzatino ha preso colore bagnare con il Nosiola e terminare la cottura (circa 50 minuti).

Quando l'acqua bolle, versare la farina a pioggia, avendo cura di mescolare velocemente, onde evitare la formazione di grumi nell'impasto. Portare a bollore e cucinare per circa 30/40 min.