

SZZV

Postfach
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tel. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.schweizer-gitzi.ch

FSEC

Case postale
Schützenstrasse 10
CH-3052 Zollikofen
Tél. +41 (0)31 388 61 11
Fax +41 (0)31 388 61 12
info@szzv.ch
www.szzv.ch
www.capranet.ch
www.cabri-suisse.ch



S Z Z V
F S E C
F S A C

Aspic di capretto in mantello di carote con salsa all'arancia e senape

per una formella da 8 dl

Ingredienti

- 500 g Capretto
- 80 g Carota
80 g Carota gialla
40 g Sedano
40 g Verza
Sale, ½ cipolla
Chiodo di garofano, ½ foglia di alloro,
1 rametto di timo
- 200 g Carota gialla (affettare sottilmente per
il lungo e sbollentare)
- 5 dl Fondo di capretto
100 g Dadolata di pomodoro
1 EL Prezzemolo tritato (oppure erba
cipollina)
50 g Fogli di gelatina (ammollati in acqua
fredda)

Preparazione

Cottura della carne: riempire una pentola di acqua molto calda, aggiungere la carne e far bollire 2 minuti. Togliere dal fuoco. Riasciacquare la carne sotto l'acqua corrente. Immergerla in seguito in acqua calda e portare al punto di ebollizione. Salare. Aggiungere la verdura, il rametto di timo e la cipolla staccata con il chiodo di garofano e la foglia di alloro. Lessare la carne a fuoco lento. Lasciarla raffreddare nel suo fondo.

Togliere la carne dal liquido e tagliarla a cubetti di media grandezza. Preparare una dadolata di carota, sedano, verza e cipolla. Portare a ebollizione 5 dl di fondo di cottura, insaporire bene, togliere dal fuoco e unire i fogli di gelatina leggermente strizzati. Lasciar raffreddare un poco e aggiungere poi la carne, la dadolata di verdura, i pomodori e un po' di prezzemolo.

Foderare la formella con le fette di carota gialla. Riempirla con il preparato di carne e verdura e il fondo di cottura. Riservare circa 1 dl di fondo. Mettere in frigorifero. Quando il liquido si è rappreso, aggiungere il fondo restante e chiudere. Lasciar riposare in frigorifero per 4 ore e servire.

Servite con

Insalata
Salsa all'arancia e senape

Servi l'aspic su un'insalata a tua scelta. Mescolare 1 cucchiaino di senape e il succo di ½ arancia. Servire a parte.

Bon appetito!



Schweiz. Natürlich.