

Capretto alla messinese.

Lunedì 11 Ottobre 2010 11:09 - Ultimo aggiornamento Lunedì 25 Luglio 2011 19:13



Ingredienti per 6 persone:

1kg di cosciotto di capretto - 150 gr di strutto - 1 cipolla - 4 pomodori - rosmarino - prezzemolo
- sale - pepe in grani.

Utensili:

1 coltello - 1 teglia - 1 mortaio - 1 tagliere.

Preparazione:

Lavare la carne del capretto, asciugarla e disporla in una teglia.

Tagliare la cipolla in 4 pezzi, lavare i pomodori, spezzarli e aggiungere il tutto nella teglia con lo strutto e il rosmarino.

Condire con sale e pepe pestato nel mortaio.

Porre il recipiente nel forno caldo e far cuocere per 1 ora circa.

Tirare dal forno, cospargere con prezzemolo tritato e servire.

* Esiste una variante alla ricetta che consiste nel sostituire gli ingredienti che accompagnano il capretto con patate tagliate a fettine, foglie di alloro, un pó d'aglio e cipolla.

Tempo per la preparazione:

1 ora e 30 min.ca.