



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Capretto alla calabrese



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 2 cosciotti di capretto
- 200 gr di lardo
- sugna
- pangrattato
- aglio
- prezzemolo
- rosmarino
- sale

Preparazione Capretto alla calabrese

Passo 1.

Salate i cosciotti d'agnello e ricopriteli con il lardo a fette.

Passo 2.

Ungete una teglia con la sugna e mettetevi sopra la carne.

Passo 3.

Fate cuocere per mezz'ora in forno a 180°.

Passo 4.

Nel frattempo preparate un trito con rospmarino, prezzemolo e aglio a cui mescolerete il pangrattato.

Passo 5.

Trascorsa la mezz'ora, spolverizzate la carne con il trito preparato e completate la cottura.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)