



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

Capretto alla silana



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

20 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

Ingredienti

- Carne di capretto
- pomodori pelati
- patate
- cipolle
- pecorino grattugiato
- olio extravergine d'oliva
- origano
- sale
- pepe nero

Preparazione Capretto alla silana

Passo 1.

Tritate le cipolle e tagliate a spicchi le patate.

Passo 2.

Versatele, con i pomodori pelati e il capretto tagliato a pezzi, in un tegame di coccio aggiungendo olio, sale, pepe, pecorino e una spruzzata di origano.

Passo 3.

La cottura va effettuata al forno.

Note

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