



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

Capretto piacentino



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

25 minuti Tempo

Attrezzatura : **un tegame con coperchio**

Ingredienti

- 1 Kg. di capretto
- 1 bicchiere di vino secco
- un cucchiaio di salsa di pomodoro
- un cucchiaio di brodo
- lardo
- cipolla
- prezzemolo tritato
- aglio

Preparazione Capretto piacentino

Passo 1.

Fate soffriggere la cipolla tritata in un po' di burro.

Passo 2.

Aggiungete la carne di capretto tagliata a pezzetti e fatela rosolare, versandovi il vino e lasciandolo evaporare.

Passo 3.

Aggiungete la salsa di pomodoro, il brodo, il sale, il pepe, il prezzemolo, l'aglio e un po' di lardo.

Passo 4.

Utilizzate un coperchio per 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>)