



(<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>)