



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

Capretto al rosmarino



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

60 minuti + una notte per la marinatura Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 4 cosciotti di capretto
- 2 limoni
- 8 patate
- rosmarino
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Capretto al rosmarino

Passo 1.

Di sera mettete a marinare i cosciotti di capretto con olio, succo di limone, rosmarino, sale e pepe.

Passo 2.

Di mattina, scolare bene e conservare il liquido.

Passo 3.

Su una piastra unta d'olio mettete il cosciotto, il rosmarino e le patate pelate e tagliate a cubetti.

Passo 4.

Infornate per circa 45 minuti e ogni tanta bagnate con il liquido conservato.

Note

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