

[RЯ]

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

Garofolato



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

45 minuti Tempo

Attrezzatura : **spago da cucina, un tegame**

Ingredienti

- 1 kg di castrato
- 3 pomodori
- aglio
- chiodi di garofano
- olio extravergine d'oliva
- 1 bicchiere di vino rosso
- sale
- pepe

Preparazione Garofolato

Passo 1.

Tagliate il castrato di agnello in pezzi dopo averlo pulito.

Passo 2.

Togliete le ossa e farcitelo con aglio, chiodi di garofano sale e pepe.

Passo 3.

Legate i pezzi con lo spago da cucina.

Passo 4.

Preparate un soffritto con l'aglio e mettetevi a cuocere il castrato.

Passo 5.

Sfumate con il vino rosso, quindi aggiungete i pomodori a pezzettoni.

Passo 6.

Fate cuocere a fiamma molto bassa e con il tegame coperto.

Note

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