



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

Capretto alla bresciana



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **una padella, una teglia**

Ingredienti

- 1 Kg di capretto nostrano
- 300 gr di patate novelle
- 50 gr di lardo
- olio extravergine d'oliva
- 50 gr di burro
- noci
- salvia
- sale
- pepe

Preparazione Capretto alla bresciana

Passo 1.

Fate rosolare il lardo tagliato a dadini con burro ed olio.

Passo 2.

Tagliate a pezzi il capretto e fatelo rosolare.

Passo 3.

Mettete il tutto in una teglia da forno con rosmarino e salvia.

Passo 4.

Aggiungete le noci con tutto il guscio e fate cuocere per un'ora circa.

Passo 5.

Togliete rosmarino salvia e le noci ed aggiungete le patate novelle.

Passo 6.

Completate 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>)