



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

Capretto al forno con i muscari



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti + 2 ore per la marinatura Tempo

Attrezzatura : **una teglia**

Ingredienti

- 600 gr di capretto
- 300 gr di muscari
- formaggio pecorino grattugiato
- pangrattato
- olio extravergine d'oliva
- prezzemolo
- pepe
- sale

Preparazione Capretto al forno con i muscari

Passo 1.

Pulite e lavate i muscari, tenteteli quindi a mollo in acqua per mezz'ora.

Passo 2.

Fateli cuocere in acqua quindi scolateli.

Passo 3.

Tagliate il capretto e lavatelo, mettetelo quindi in una teglia.

Passo 4.

Unite i muscari insieme ad un trito di aglio e prezzemolo.

Passo 5.

Salate e pepate a piacere ed aggiungete un filo d'olio, quindi il pangrattato mescolato al pecorino.

Passo 6.

Fate cuocere in forno a 180° fino a quando il capretto sia ben cotto.

Note

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