



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

Pecora nel coccio



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **un coccio**

Ingredienti

- 800 gr di pecora
- 4 patate
- 1 cipolla
- 300 g di pomodori
- olio extravergine d'oliva
- sedano
- pecorino
- sale
- pepe

Preparazione Pecora nel coccio

Passo 1.

Tagliate la pecora in pezzi, lavatela e fatela cuocere in acqua con un filo d'olio per 15 minuti.

Passo 2.

Tritate sedano e cipolle e mettetele in un coccio insieme alla pecora.

Passo 3.

Unite il pomodoro e le patate tagliate a pezzi, salate e pepate e fate cuocere per circa tre quarti d'ora.

Note

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