



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

## *Capra alla molisana*



**4** Persone

**secondi** Categoria

**facile** Difficoltà

**1 ora e 30 minuti** Tempo

Attrezzatura : **un tegame**

### **Ingredienti**

- 1 kg di capra
- 1 lt di vino rosso
- 500 gr di pomodori
- 1 cipolla
- alloro
- salvia
- rosmarino

## **Preparazione Capra alla molisana**

### **Passo 1.**

Fate marinare per una notte la carne nel vino con alloro salvia e rosmarino dopo averla tagliata a pezzetti.

### **Passo 2.**

Preparate un soffritto di cipolla ed unitevi la carne ed i pomodori.

### **Passo 3.**

Fate cuocere a fuoco moderato.

## Note

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