



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

Capretto al forno



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

1 ora e 30 minuti Tempo

Attrezzatura : **teglia**

Ingredienti

- 2 kg di capretto
- 130 g di strutto
- 600 g di patate
- 1 cipolla
- Rosmarino
- Sale
- Pepe

Preparazione Capretto al forno

Passo 1.

Affettate la cipolla, tagliate le patate a pezzetti e lavate e tagliate a grossi pezzi il capretto.

Passo 2.

Mettete il capretto in una teglia e ricopritelo di fiocchetti di strutto, aggiungete le patate, la cipolla, il rosmarino, sale e pepe e aggiungete il rimanente strutto sempre a fiocchetti.

Passo 3.

Mettete in forno caldo a 180 ^C per un'ora.

Passo 4.

Sfornate e servite caldo.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 21/12/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)