

Le ricette

di Tava

Die Rezepte

von Tava

RICETTA DI
APRILE



Capretto

INGREDIENTI

- » 1kg. di capretto nostrano
- » 200gr. di burro
- » un po' di vino bianco
- » 2 rametti di rosmarino
- » un po' di sale

PROCEDIMENTO

Prendere una pentola in ghisa e fondere il burro. Aggiungere i pezzi di capretto e far rosolare bene fino a doratura, nel frattempo salare a piacimento. Sfumare la carne con il vino bianco e lasciar evaporare l'alcol. Infornare il tutto e, di tanto in tanto, controllare la cottura. A cottura ultimata, aggiungere il rosmarino ben tritato.

Cottura

Preriscaldare il forno ventilato a 180°C, cuocere per 90 minuti circa.

NOTE (spazio per prendere appunti)
