

SECONDI PIATTI

Capra alla molisana

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

- 1 kg di carne di capra
- 1 l di vino rosso
- 500 g di pomodori
- 1 cipolla.

PREPARAZIONE

1 Tagliare a piccoli pezzi la carne e lasciarla marinare nel vino, unita alla salvia, alloro, e rosmarino per una notte.

Soffriggere la cipolla, unire la carne sgocciolata ed asciugata, aggiungere i pomodori (meglio se maturi).

Portare a cottura finché la carne sarà cotta e il sugo abbastanza denso.