

SECONDI PIATTI

Capretto al rosmarino

LUOGO: Europa / Italia / Lazio

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COTTURA: 45 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI:
media



INGREDIENTI

COSCIOTTO DI CAPRETTO 1
PATATE 5
LIMONE 2
ROSMARINO 2 rametti
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1
cucchiaino da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Cospargere abbondantemente il cosciotto di sale e pepe, punzecchiarlo qua e là e metterlo a marinare la sera precedente in un capace recipiente con olio, succo di limone e rosmarino.

Al mattino sgocciolare bene, cospargere con foglioline di rosmarino, unire le patate pelate, e tagliate a cubetti.

Disporlo su una piastra unta d'olio e arrostito in forno ben caldo per 40/45 minuti bagnando di tanto in tanto con il liquido della marinata.