

SECONDI PIATTI

Capretto all'agordino

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COTTURA: 60 min COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI:
media



INGREDIENTI

1 kg di capretto arrotolato
burro
aglio
rosmarino
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tritate uno spicchio d'aglio e amalgamatelo con le foglioline di un rametto di rosmarino. Impastate aglio e rosmarino tritati con un po' di burro ammorbidito, salatelo, pepatelo, amalgamate ancora il tutto e spalmate con questo composto il capretto. Mettete poi la carne in una pirofila e ponete in forno a 200 ° per un ora circa, spennellando di tanto in tanto il capretto con il suo fondo di cottura. Quando la preparazione sarà pronta, la carne dovrà risultare croccante e dorata.