

SECONDI PIATTI

Capretto alla calabrese

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Calabria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [medio](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

- 1 capretto intero in pezzi
- 400 g di lardo
- 1 cucchiaia di sugna
- 2 spicchi d'aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- qualche rametto di rosmarino
- 1 cucchiaio di pangrattato.

PREPARAZIONE

1 Condite il dorso, le spalle e i cosciotti del caprettino con sale e avvolgeteli in sottili fette di lardo.

Disponete i pezzi di carne in una teglia unta di sugna e mettetela in forno. Dopo circa mezz'ora, cospargete la carne di un trito composto di aglio, prezzemolo, rosmarino e pangrattato.

Fate completare la cottura fino a quando il trito avrà preso colore.