

SECONDI PIATTI

# Capretto alla napoletana

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

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



## INGREDIENTI

2 kg di capretto  
800 g di piselli  
4 uova  
una cipolla  
50 g di parmigiano grattugiato  
olio  
sale  
pepe  
1 limone.

## PREPARAZIONE

**1** In un capace tegame fate imbiondire la cipolla con l'olio e unite il capretto a pezzi, lavato e sgocciolato. Rosolate delicatamente, abbassate la fiamma ed aggiungete un mestolo o due di acqua calda e sale.

A metà cottura unite i piselli già lessati e fate insaporire.

In una terrina battete le uova con il formaggio, sale ed un pizzico di pepe, versate il tutto

nel tegame e mescolate rapidamente perché l'uovo si rapprenda in modo uniforme.  
Spruzzate di limone e servite.