

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.