

SECONDI PIATTI

## Capretto alla silana

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: medio    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



### INGREDIENTI

400 g di carne di capretto  
2 cipolle  
100 g di patate  
250 g di pomodori pelati  
50 g di pecorino grattugiato  
origano q.b.  
2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva  
sale  
pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate a pezzi il capretto e ponetelo in un tegame di coccio con le cipolle tritate, le patate a spicchi, i pomodori pelati.

Aggiungete il pecorino, sale, pepe, origano ed olio d'oliva. Cuocete con fuoco sopra e fuoco sotto, oppure nel forno.