

SECONDI PIATTI

Capretto piacentino

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

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



INGREDIENTI

1 Kg di capretto
1 bicchiere di vino secco
un cucchiaio di salsa di pomodoro
un cucchiaio di brodo
lardo
cipolla
prezzemolo tritato
aglio.

PREPARAZIONE

- 1 Prendere una padella, far soffriggere in un po' di burro la cipolla tritata, quando inizia a prendere colore aggiungere la carne di capretto a pezzetti.
Far rosolare bene, aggiungere il vino, lasciare evaporare, aggiungere la salsa di pomodoro e il brodo, sale, pepe, spezie, un pizzico di lardo, prezzemolo e aglio tritato.
Cuocere con il coperchio.