

SECONDI PIATTI

Checcétta

LUOGO: Europa / Italia / Molise

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COTTURA: 120 min COSTO: medio

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Testine di agnello o capretto
mollica di pane
prezzemolo
sale
aglio e olio.

PREPARAZIONE

1 Mettere a bagno le testine per 24 ore avendo cura di cambiare spesso l'acqua. Farle sgocciolare bene, metterle in una teglia insaporirle con sale ed olio, ricoprire con un composto di mollica, aglio e prezzemolo tritati.

Preparare quindi una miscela di olio ed acqua (in prevalenza acqua) bagnare la mollica ed infornare per circa due ore.