

SECONDI PIATTI

Chivito a la parilla

LUOGO: Sud America / Argentina

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



INGREDIENTI

- 1 capretto di medie dimensioni
- 1 bicchiere d'olio
- qualche rametto di rosmarino
- sale
- pepe
- aglio
- rosmarino in polvere
- 1/2 bicchiere di aceto

PREPARAZIONE

- 1 Scegliete un capretto giovane e tenero. Fatelo a quarti e spennellatelo d'olio e rosmarino in polvere. Poi mettetelo sulla griglia calda, poggiandolo sulla parte interna e cuocetelo sulla brace non molto vicina, in modo che possa grigliarsi dolcemente.
Appena cotto sul lato inferiore, rivoltate i pezzi e proseguite la cottura lentamente, spennellandolo sulle parti già dorate con un composto di olio d'oliva, vino, rosmarino e aglio tritati, sale e pepe. Per spennellare il liquido, adoperate un rametto di rosmarino.

La cottura sarà di circa due ore.