

SECONDI PIATTI

Garofalato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [110 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



La ricetta del **garofalato** è un classico dei classici della cucina romana che spesso viene servito come piatto unico e proprio grazie al suo gusto e alla sua consistenza viene molto apprezzato da tutti i commensali. Un piatto semplice, dalla lunga cottura ma assolutamente facile da realizzare. Seguendo i nostri consigli poi, riuscirete senz'altro a farlo buonissimo! Provate questa ricetta e lasciateci un commento se vi è piaciuta!

Se cercate poi altri piatti a base di carne seguite anche quest'altra nostra proposta: [filetto di manzo al limone](#), un piatto facile e buonissimo!

INGREDIENTI

AGNELLO CASTRATO 1 kg
POMODORI maturi - 3
CHIODI DI GAROFANO 1 cucchiaino da tavola
SPICCHIO DI AGLIO 5
VINO ROSSO 1 bicchiere
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4 cucchiaini da tavola
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete fare il garofalato, pulite e lavate il castrato, tagliandolo a grossi tocchi, disossatelo e farcitelo con i chiodi di garofano, i pezzetti d'aglio, un pizzico di sale e pepe, quindi legateli con spago da cucina.



- 2 Mettete in un tegame la carne con aglio e olio e cuocete a fuoco moderato.



- 3 Dopo qualche minuto bagnate con vino rosso.



4 Quando il vino sarà evaporato versate nel tegame i pomodori tagliati a pezzettini.



5 Cuocete a fuoco lento fino a giusta cottura. Servite il vostro garofalato caldo e fumante.

CONSIGLIO

Si può fare anche con del semplice manzo?

Certo utilizza un taglio per lo spezzatino.

Me ne è avanzata una porzione, posso conservarla?

Puoi conservarla in frigorifero o surgelarla.