

SECONDI PIATTI

Capretto al forno con muscari

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

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



INGREDIENTI

500 g di carne di capretto
250-300 g di muscari (lampascioni)
pecorino grattugiato
mollica di pane casareccio raffermo
prezzemolo
pepe nero
olio d'oliva
sale.

PREPARAZIONE

- 1** Mondate i muscari, lavateli e intaccateli con un taglio e croce in basso. Lasciateli in acqua fredda per 30 minuti, poi, cuoceteli in acqua bollente, salateli, scolateli e teneteli da parte. Intanto, lavate il capretto spezzettato e disponetelo in una teglia; Aggiungete i muscari, amalgamando il tutto, aromatizzando con aglio e prezzemolo tritati grossolanamente. Pepate; condite con l'olio e cospargete la superficie con la mollica unita al pecorino.

Cuocete in forno già caldo per il tempo necessario e aggiungete, se necessario, un poco d'acqua.