

SECONDI PIATTI

Capretto alla moda di Badajoz

LUOGO: Europa / Spagna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



2 O 3 COSCIOTTI DI CAPRETTO, 80 G DI
STRUTTO, 1 BICCHIERE DI VINO
BIANCO, 3 SPICCHI D'AGLIO,
SALE. COME ACCOMPAGNAMENTO

patatine novelle rosolate

PREPARAZIONE

- 1 Pelate gli spicchi d'aglio e tagliateli a listarelle se sono grossi, lasciateli interi se sono piccoli. Praticate varie incisioni nella carne di capretto e steccatela con l'aglio aiutandovi con un coltello. Mettete i cosciotti di capretto, spolverizzati con sale, in una capace teglia. Ungeteli con lo strutto e fateli cuocere in forno a calore vivaca.
Quando saranno dorati da entrambi i lati, spruzzateli con il vino bianco. Mentre cuociono, bagnateli di tanto in tanto con il loro sugo di cottura. Quando saranno pronti, serviteli in un piatto di portata con accompagnamento di patatine novelle rosolate.