

SECONDI PIATTI

Capretto fritto all'aglio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Spagna*

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



INGREDIENTI

¾ di litro di olio
1
5 kg di capretto
500 g di aglio fresco
sale.

PREPARAZIONE

- 1 Mettete sul fuoco una capace padella con l'olio. Quando l'olio sarà fumante aggiungete il capretto a pezzi. Lasciatelo dorare uniformemente. Salatelo. Quando sarà ben rosolato, unite l'aglio, mescolate e dopo 3 minuti servite.