

SECONDI PIATTI

Pecora nel cocchio

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

1 kg scarso di pecora
3 patate
1 cipolla bella grande
300 g di pomodori sbollentati e spellati
sedano
pecorino
olio
sale e pepe.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare la pecora a pezzetti e cuocerla per 15 minuti in acqua e un cucchiaio di olio. Affettiamo finemente le cipolle e uniamole al sedano. In un recipiente di cotto mettere la pecora, la cipolla affettata, il sedano grattugiato, le patate, i pomodori, olio, pepe e lasciamo cuocere per 40 minuti.

Infine unire il pecorino e servire.

NOTE