

Ricetta N. 4

Capretto alla calabrese con patate

Per 4 persone

Una ricetta che



INGREDIENTI

1/4 di capretto da latte (parte anteriore), 1 rametto di rosmarino, 2 spicchi d'aglio, 200 gr. di pancetta grassa, pangrattato, 1 kg. di patate, olio d'oliva, sale.

PREPARAZIONE

Lavate il capretto, asciugatelo, salatelo e pepatelo, quindi avvolgetelo nelle fettine di pancetta (se è necessario legatela attorno al capretto con un filo). Ungete con olio o strurro la placca del forno od una teglia e cuocete nel forno per 40 minuti; a metà cottura aggiungete le patate che avete in precedenza lavato e tagliato a tocchi. Quando il capretto sarà pronto ricopritelo con l'aglio tritato ed il rosmarino; tenetelo ancora in forno per qualche minuto. Servite il capretto in un piatto di portata, ancora avvolto nella pancetta ed attorniato dalle patate.

