

# CAPRETTO ORIGANO E LIMONE

seguici



[www.facebook.com/supermercaziuperw](http://www.facebook.com/supermercaziuperw)  
[www.facebook.com/cucinacnros](http://www.facebook.com/cucinacnros)



90'+ 6 ore  
marinatura



media



4 persone

## INGREDIENTI

capretto a pezzi | 1,2 kg  
origano | qb  
limoni | 2  
vino bianco secco | mezzo  
bicchiere  
sale e pepe | qb  
aglio | 2 spicchi  
olio extravergine d'oliva | 10  
cucchiai  
patate | 1,2 kg

## PROCEDIMENTO

Salare e pepare i pezzi di capretto. Metterli a marinare per 6 o 7 ore in un contenitore con il succo dei limoni, due spicchi di aglio interi, una bella spolverata di origano e coprirli con l'olio d'oliva.

Scolare i pezzi di capretto dalla marinata e metterli in una teglia da forno. Se piace, aggiungere anche i due spicchi di aglio. Infornare a 170 gradi per 20 minuti circa girando i pezzi in modo che si rosolino bene.

Aggiungere il vino bianco e proseguire la cottura per circa un'altra ora. Il tempo varia, ovviamente, in relazione all'età dell'animale.

Nel frattempo sbucciare le patate, tagliarle a spicchi e immergerle nella stessa marinata del capretto. Estrarre le patate, scolarle bene e salarle leggermente. Aggiungerle al capretto quando mancano circa 40 minuti perché la carne sia pronta. Girare spesso sia il capretto sia le patate verificandone il grado di cottura fino a doratura completa, facendo attenzione a non farli seccare. Servire sulla pirofila ancora bollente.

Per praticità si può preparare un'unica marinata di capretto e patate da lasciar riposare in frigo una notte, l'importante è poi seguire l'ordine sopra riportato per le due cotture.

## NOTE