

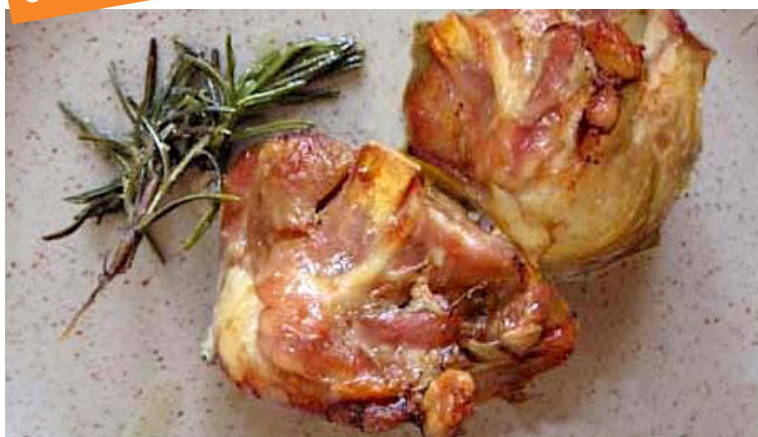
# Capretto al forno



# FACILEeBUONO

1 kg di capretto  
aceto bianco  
2 cucchiaini di olio d'oliva  
3 decilitri di vino bianco  
40 grammi di burro  
3 spicchi d'aglio  
rosmarino  
sale

Una prelibata ricetta



Sciacquiamo i pezzi di capretto con acqua e aceto per togliere parte di quel gusto di selvatico.

Asciugghiamolo per bene con carta cucina e adagiamolo in una teglia ricoperta con carta forno.

Irroriamolo con 2 cucchiaini d'olio d'oliva, rigiriamolo e saliamolo.

Cuociamolo in forno per circa un'oretta a 170° non ventilato, a questo punto aggiungiamo il vino bianco, il burro a fiocchetti, l'aglio sbucciato e alcuni rametti di rosmarino.

Proseguiamo la cottura per un'altra ora rigirandolo di tanto in tanto.

A fine cottura passiamolo sotto la modalità grill per alcuni minuti in modo che risulti dorato in superficie.

*Quest'ottimo capretto al forno senza patate e senza marinatura è una prelibata ricetta per la Pasqua.*