

Capra alla Vutana

Ingredienti

Per 4 persone

- una capra giovane (non capretto) di 2kg
- 1kg di cipolla tritata
- 1 l di aceto rosso
- 2kg di pomodori pelati
- 1 l di vino bianco
- 300g di salsa di pomodoro
- 1 foglia di alloro
- peperoncino rosso
- rosmarino
- 200g di olio extravergine d'oliva
- pepe nero



Preparazione: tagliate la capra a piccoli pezzi, mettetela in una padella e fatela rosolare spruzzandola abbondantemente e ripetutamente di aceto, finché non emetterà più acqua.

Passate la capra in una pentola (da tradizione dovrebbe essere di rame stagnato), con la cipolla e gli odori, rosolate con abbondante vino bianco e fatelo evaporare completamente.

Aggiungete i pomodori spezzettati e privati dei semi e la salsa diluita in un poco d'acqua tiepida.

Cuocete a fuoco bassissimo per cinque o sei ore. Servite la carne sgocciolata dal sugo e guarnita con patatine lessate.