

Capretto all'origano

Ingredienti

Per 4 persone

- un cosciotto di capretto di 2kg
- olio extravergine d'oliva
- aceto bianco
- pepe rosso piccante
- un ramoscello di origano fresco
- sale



Preparazione: questa specialità semplice e gustosissima si prepara all'aperto sul braciere.

Accendere il fuoco con rami d'olivo; quando le braci sono ardenti, ma senza fiamma, sistemarvi sopra una graticola e adagiarvi il capretto a pezzi.

In una ciotola preparare un intingolo con olio d'oliva, aceto e pepe rosso. Durante la cottura, bagnare frequentemente la carne con questo condimento, servendosi del ramoscello di origano per spennellare e aromatizzare. Spolverare di sale a cottura quasi ultimata.

Servire il capretto con patate cotte sotto la cenere del braciere.