

Spezzatino di capra

Ingredienti

Per 4 persone

- 800g di carne di capra tenera tagliata nella spalla
- aceto
- 2 spicchi d'aglio
- origano
- peperoncino piccante
- 200g di olio extravergine d'oliva
- abbondante salsa di pomodoro
- sale



Preparazione: tagliate la carne a pezzetti e, dopo averla tenuta in acqua e aceto (metà e metà) per un paio d'ore, asciugatela con un canovaccio e mettetela in un tegame di terracotta.

Aggiungete l'aglio tagliuzzato, un pizzico di origano, il sale e il peperoncino in pezzettini.

Condite con l'olio e la salsa di pomodoro e cuocete a fuoco bassissimo, a recipiente coperto, almeno per un paio d'ore. Se necessario, aggiungere un poco d'acqua.

Lo spezzatino si prepara anche con carne di pecora.