



## Capretto al Forno Con Patate



Per prima cosa bisogna tagliare il capretto in 15/16 pezzi, infornate per circa 40 minuti ad una temperatura di 180° C. Per la preparazione delle patate, se disponete di un forno a legna (cottura consigliata) avvolgetele in un foglio di alluminio e mettetele sotto la brace per circa 20 minuti. Altrimenti infornate per circa 20 minuti ad una temperatura di 200° C. A questo punto il piatto è pronto, semplice ma gustoso. Il capretto risulterà saporito, tenero e succoso. Le patate, se cotte alla brace avranno un sapore unico, che va a braccetto con questa tipologia di carne.

Lo stesso metodo di preparazione può essere applicato anche per una cottura alla brace della carne, garantendo un sapore ancora più buono.



Da tutto lo staff della Macelleria Magri