



Svizzera - Capretto arrosto - [Visualizza sul sito](#)
di fla80

secondo piatto - carne - capra - Svizzera

Far rosolare un bel pezzo di burro e olio, aggiungervi i pezzi di capretto che lascerete dorare bene dalle due parti. Bagnarli in seguito con 1/2 bicchiere di Marsala, cospargerli di una manciata di salvia e rosmarino tritati fini ed aggiungere un poco d'acqua, per non lasciar bruciare, lascerete cuocere per circa un'ora e mezza.

testato più volte, fatto dalla nonna.

eCucinando.it