

Capretto con patate

- (1) **Ripulite** il capretto da eventuali parti di grasso.
- (2) **Tagliatelo** a pezzetti.
- (3) **Sistemate**li in una bacinella capiente.
- (4) **Irrorate** con vino bianco.
- (5) **Lasciate marinare** per 30 min. circa.
- (6) **Pelate** e **sminuzzate** le patate.
- (7) **Togliete** il capretto dal vino.
- (8) **Sciacquatelo**.
- (9) **Sistemate**lo in una casseruola da forno.
- (10) **Insaporite** con dell'olio.
- (11) **Cospargete** di sale e pepe.
- (12) **Aggiungete**ci il rosmarino.
- (13) **Rigirate** i pezzettini in modo che **si insaporiscano**.
- (14) **Ricoprite** con i pomodori schiacciati.
- (15) **Insaporite** con un goccio d'olio.
- (16) **Cospargete** di prezzemolo.
- (17) **Infornate** a 200°C **girando**lo di tanto in tanto.
- (18) **Scaldate** in un tegame un goccio d'olio.
- (19) **Fate imbiondire** un piccolo spicchio d'aglio e del rosmarino.
- (20) **Versate** e **cucinate** le patate.
- (21) **Levate** a metà cottura circa.
- (22) **Sgocciolatele** dall'olio.
- (23) **Aggiungetele** al capretto prima che **sia cotto**.
- (24) **Bagnate** ogni tanto con il sugo di cottura.
- (25) **Terminate** la cottura di entrambi.
- (26) **Servite** fumanti.