

Capretto con patate

Ripulite il capretto da eventuali parti di grasso. Tagliatelo a pezzetti. **_1_**li in una bacinella capiente. **_2_** con vino bianco. Lasciate marinare per 30 min. circa. Pelate e sminuzzate le patate. **_3_** il capretto dal vino. Sciacquatelo. **_4_**lo in una casseruola da forno. Insaporite con dell'olio. **_5_** di sale e pepe. **_6_**ci il rosmarino. **_7_** i pezzettini in modo che si insaporiscano. **_8_** con i pomodori schiacciati. Insaporite con un goccio d'olio. **_9_** di prezzemolo. Infornate a 200°C **_10_**lo di tanto in tanto. Scaldate in un tegame un goccio d'olio. Fate imbiondire un piccolo spicchio d'aglio e del rosmarino. **_11_** e cucinate le patate. **_12_** a metà cottura circa. Sgocciolatele dall'olio. **_13_**le al capretto prima che sia cotto. **_14_** ogni tanto con il sugo di cottura. Terminate la cottura di entrambi. Servite fumanti.

Ripulite il capretto da eventuali parti di grasso. Tagliatelo a pezzetti. **Sistemate**li in una bacinella capiente. **irrorate** con vino bianco. Lasciate marinare per 30 min. circa. Pelate e sminuzzate le patate. **Togliete** il capretto dal vino. Sciacquatelo. **Sistemate**lo in una casseruola da forno. Insaporite con dell'olio. **Cospargete** di sale e pepe. **Aggiungete**ci il rosmarino. **Rigirate** i pezzettini in modo che si insaporiscano. **Ricoprite** con i pomodori schiacciati. Insaporite con un goccio d'olio. **Cospargete** di prezzemolo. Infornate a 200°C **girando**lo di tanto in tanto. Scaldate in un tegame un goccio d'olio. Fate imbiondire un piccolo spicchio d'aglio e del rosmarino. **Versate** e cucinate le patate. **Levate** a metà cottura circa. Sgocciolatele dall'olio. **Aggiungetele** al capretto prima che sia cotto. **Bagnate** ogni tanto con il sugo di cottura. Terminate la cottura di entrambi. Servite fumanti.