

Capra alla neretese

30 Novembre 2006

CAPRA ALLA NERETESE

Dosi per 4 persone:

1,500 kg di capra 1 kg di pomodori 1 kg di peperoni rossi 1 bicchiere di olio d'oliva 1 cipolla 1 sedano 2 chiodi di garofano buccia di limone acqua quanto basta

Tagliare a media grandezza la carne di capra e lavarla. Metterla a cuocere a fuoco medio in una pentola abbastanza larga, in cui si saranno già fatti rosolare la cipolla, l'olio, i chiodi di garofano e la buccia di mezzo limone, aggiungendo acqua perché la carne arrivi a metà cottura dopo circa un'ora e mezza. Ritirati l'acqua, far rosolare la carne e mettere i pomodori spezzati e altra acqua. Lasciar cuocere per un'altra ora e mezza e, a cottura quasi ultimata, mettere i peperoni già fritti a parte e lasciare insaporire per 2-3 minuti.