

CAPRETTO AL FORNO

Ingredienti per 10 persone:

- 1,7 kg di capretto,
- 2 spicchi d'aglio,
- 2 rametti di rosmarino,
- 1 limone,
- 8 cucchiaini d'olio,
- 1 kg di patatine novelle,
- sale,
- pepe.

Tagliare il capretto a pezzi, metterlo in una teglia da forno, cospargerlo con abbondante olio, salare, pepare, unire il succo del limone, l'aglio e il rosmarino e far cuocere in forno a circa 190° rigirandolo 2-3 volte. Nell'ultima mezz'ora aggiungere le patatine girandole per farle dorare.