



MANGIA E BEVI...

cosciotto di capretto al rosmarino con patate

IN CIOCIARIA

Cosciotto di capretto al rosmarino con patate

*un cosciotto di capretto, cinque patate grosse,
due limoni, due rametti di rosmarino, 1 dl di olio, sale, pepe.*

Cospargere abbondantemente il cosciotto di sale e pepe, punzecchiarlo qua e là e metterlo a marinare la sera precedente in un capace recipiente con olio, succo di limone e rosmarino. Al mattino sgocciolare bene, cospargere con foglioline di rosmarino, unire le patate pelate, e tagliate a cubetti. Disporlo su una piastra unta d'olio e arrostito in forno ben caldo per 40/45 minuti, bagnando di tanto in tanto con il liquido della marinata.

Kid's leg with rosemary and potatoes

*1 kid's leg, 5 big potatoes, 2 lemons,
2 stalks rosemary, 1 dl oil, salt and pepper.*

Cover the leg with plenty of salt and pepper, mash it with a fork and marinate it the previous night in a large pot with oil, lemon juice and rosemary. The next morning drain well and cover it with the rosemary leaves. Add the peeled potatoes cut into small cubes. Put it on a greased baking plate and bake it on both sides in a well heated oven for 40/45 minutes; drizzle it with the marinade from time to time.