



MANGIA E BEVI...

## garofolato

IN CIOCIARIA

### Garofolato

*1 kg di agnello castrato, tre pomodori maturi piuttosto grossi,  
una manciata di chiodi di garofano e cinque spicchi d'aglio, un bicchiere di vino rosso, olio, sale e pepe.*

Pulire e lavare il castrato, tagliandolo a grossi tocchi, disossare e farcire con un chiodo di garofano, un pezzetto di aglio e un pizzico di sale e pepe, quindi legarli con uno spago da cucina. Mettere la carne in un tegame con olio e aglio, cuocere a fuoco moderato; dopo qualche minuto bagnare col vino rosso. Quando il vino sarà evaporato, versare nel tegame i pomodori tagliati a pezzi. Cuocere a fuoco lento fino a giusta cottura.

## Mutton with cloves

*1 kg mutton, 3 large and ripe tomatoes,  
a handful cloves, 5 garlic cloves, 1 glass red wine, oil, salt and pepper.*

Clean and wash the mutton, cutting it into large pieces, bone and stuff them with 1 clove, some garlic, a pinch of salt and pepper and bind them with a kitchen string. Put the meat in a pan with some oil and garlic, cook over a medium heat; after a few minutes pour the red wine over. When the wine has evaporated, add the tomatoes cut into pieces and cook gently.