

Capra in umido

INGREDIENTI:

800 gr di capra tagliata a pezzetti tipo spezzatino (non capretto),

1/2 tazza di passata di pomodoro,

2 peperoni rosso e verde,

1 bigghiere di vino bianco,

2 spicchi d'aglio,

rosmarino,

alloro,

salvia,

maggiorana,

ginepro,

peperoncino,

olio

sale.

Sbollentare la capra per 20'. Intanto in un tegame mettere gli spicchi d'aglio schiacciati, il rametto di rosmarino, la foglia di alloro e delle bacche di ginepro con il vino, un po' d'olio e 1 bicchiere d'acqua e portare a bollore. Passati i 20' scolare la capra e metterla nel tegame che bolle con gli odori e lasciare cuocere per 1h e 30'. Nel frattempo pulire i peperoni, friggerli e scolarli. Passato il tempo aggiungere il pomodoro, i peperoni fritti, salvia, maggiorana, peperoncino e sale. Lasciar cuocere ancora 1h e regolarsi in modo che il sughetto non sia troppo liquido e che la capra sia diventata tenera. Servire ben calda.