

Capra e fagioli



Fagioli di Pigna foto: Alberto Cane
<http://albertocane.blogspot.com>

Ingredienti: 1 kg. di spezzatino di capra, 500 grammi di fagioli (preferibilmente fagioli di Pigna), 1 cipolla, 2 spicchi d'aglio, 2 bicchieri di vino Rossese, 1 cucchiaio di concentrato di pomodoro, 2 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva ligure, sale, pepe, alloro, timo, rosmarino.

Mettere lo spezzatino di capra in una casseruola (preferibilmente di terracotta) con l'olio d'oliva e farlo rosolare finché è ben dorato. Aggiungere la cipolla tritata, l'aglio un "mazzetto" di sapori, fatto avvolgendo in una foglia d'alloro un rametto di timo e uno di rosmarino e legandolo poi con filo bianco.

Far cuocere per 15 minuti a fuoco moderato.

Mettere il concentrato di pomodoro e il vino rosso nella casseruola e far cuocere altri 15 minuti con coperchio.

A questo punto aggiungere acqua tiepida sufficiente a ricoprire la carne e continuare la cottura per circa un'ora, aggiungendo acqua calda nel caso che la carne si asciughi. A 15 minuti dal termine della cottura versare nella casseruola i fagioli precedentemente lessati. Servire ben caldo

Ricetta di: *Germana Cassini*

 [versione stampabile](#)