

RICETTA DEL GIORNO

Castrato
“Alla Baraccara”
(Molise)

Preparazione

In una teglia di creta molto ampia, soffriggere con olio di oliva e sale del castrato proveniente dai pascoli alti di Tavenna. A parte preparare un condimento fatto di pomodori freschi, cipolla, peperoni dolci e gialli, sedano abbondante, prezzemolo e basilico. A rosolatura completata, versare nel tegame il condimento, lasciando cuocere a fuoco basso. “Alla baraccara” perché preparato alle fiere di bestiame in baracche improvvisate.