

Pecora alla callara *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Ricetta tipica dei pastori abruzzesi: tagliare a pezzetti la carne di pecora e togliere accuratamente il grasso. Mettere quindi la carne in un grande recipiente, meglio se in una caldaia di rame di media grandezza, e ricoprirla di acqua fredda e vino bianco. Schiumare ai primi bollori, continuando fin quando è necessario. Aggiungere dopo un'ora di cottura gli altri ingredienti e cuocere per 3 ore circa a fuoco basso. Il tempo di cottura dipende dalla tenerezza della carne. Servire calda. Questa ricetta deriva dall'usanza degli antichi pastori che erano soliti cuocere la pecora "crepata" a causa del timpanismo alimentare acuto. "Crepatella di pecora", ma sempre buona da mangiare, purché sventrata immediatamente, altrimenti le carni prenderebbero cattivo sapore.

Informazioni

Preparazione 200 minuti

Dosi per 15 persone

Difficoltà Facile

la terra di Puglia



ACQUISTA SUL NOSTRO SHOP

Autentici prodotti di Puglia solo su
shop.laterradipuglia.it

Sconto del 10%

utilizzando questo codice entro 31/12

RICETTE-2016

[clicca qui per accedere](#)

Ingredienti

Pecora (1 pecora di media grandezza)

Alloro (un rametto di alloro)

Rosmarino (un rametto di rosmarino)

Peperoncino

Vino bianco 1000 millilitri

Pomodori 1000 grammi