

## PECORA ALLA CALLARA

### INGREDIENTI:

- Carne di pecora
- Vino bianco
- Olio extravergine di oliva
- Pomodori
- Carote
- Cipolla
- Costole di sedano
- Peperoni
- Limone
- Rosmarino
- Alloro
- Bacche di ginepro
- Pepe a grani
- Sale

Si riempie una grande pentola (callara) di abbondante acqua, si aggiungono gli odori: alloro, rosmarino, cipolla, carote, costole di sedano, limone tagliato, bacche di ginepro, grani di pepe, vino bianco e sale portando l'acqua ad ebollizione. A questo punto si aggiunge la carne precedentemente lavata con acqua fredda e si copre la pentola. Quando l'acqua torna a bollire si inizia a togliere con un cucchiaio bucato (schiumarola) la schiuma che si forma in superficie. Si lascia cuocere per almeno tre ore. Nel frattempo, si tritano gli odori (cipolla, carota e sedano) e li si mettono in una grande pentola a soffriggere con olio extravergine aggiungendo poi un po' di peperoncino e pomodoro a piacimento.

Quando la carne è cotta la si toglie dalla callara e, sgocciolata bene, la si versa nella pentola precedentemente preparata lasciandola cuocere ancora finché la carne non risulti stracotta. A questo punto si buttano sopra i peperoni tagliati a listelli precedentemente fritti ed il piatto è pronto.

### ALLERGENI