

Ragoût de cabri aux pâtes

Recette grecque pour 5 à 6 personnes.

1 kg d'épaule de cabri
1/2 tasse de beurre ou d'huile
1 petit oignon émincé finement
4 tomates bien mûres
500 gr de pâtes manestra (petites pâtes de la grosseur d'un grain de riz)
sel, poivre
1 tasse de fromage râpé (kefalotori ou mizithra sec)

Couper la viande en 5 à 6 morceaux et la mettre dans une cocotte avec le beurre, l'oignon, les tomates pelées et coupées, saler et poivrer.

Bien mélanger le tout, couvrir et cuire 30 min. à four moyen ou jusqu'à ce que la viande soit cuite.

Ajouter 6 tasses d'eau bouillante et les manestra, bien remuer.

Couvrir et laisser cuire encore 30 min. en remuant de temps en temps. On peut aussi cuire 5 minutes les pâtes à part et les rajouter 15 minutes avant la fin de la cuisson.

Servir aussitôt avec le fromage.