

Coratella d'agnello *(Secondi a base di carne)*

Preparazione

Tagliare le interiora in pezzi non molto piccoli, intrecciare le budella più piccole e tagliare le più grandi a strisciole. Sbollentare il tutto per un attimo. Mettere in un tegame olio, sale, pepe, cipolla, finocchio fresco e salvia. Appena la cipolla prende colore, mettere la coratella, cuocere qualche minuto e poi annaffiare con vino bianco secco da far evaporare. Aggiungere ancora un poco di cipolla tagliata sottile e portare a cottura a fuoco basso. Una variante non contemplata dalla tradizione può essere quella di aggiungere un poco di latte durante l'ultima cottura e qualche foglia di alloro.

Informazioni

Preparazione 60 minuti

Dosi per 4 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

Fegato

Milza

Cuore

Budella

Cipolle

Finocchi (fresco)

Salvia

Olio extra vergine di oliva

Pepe

Sale

Vino bianco