

Mazzarelle alla teramana

30 Novembre 2006

MAZZARELLE ALLA TERAMANA

Dosi per 4 persone:

1 coratella d'agnello (cuore, fegato e budella) un bicchiere e mezzo di acqua e vino 1 mazzetto di maggiorana agli e cipolle freschi alcune foglie di lattuga prezzemolo e peperoncino farina ed aceto quanto basta

Aprire le budella nel senso della loro lunghezza, lavarle e sciacquarle accuratamente. Quando le budella saranno diventate di color chiaro e ben pulite, sciacquare con acqua ed aceto. Tagliare a listelli la coratella, sciacquarla e metterla a scolare, dopo averla salata, insieme con le budella. Prendere una foglia di lattuga e porvi sopra, facendone un mazzetto, 3-4 listelli di coratella, cui bisogna aggiungere un po' di cipolla, di prezzemolo e d'aglio. Legare il mazzetto con le budella e via via che le mazzarelle saranno confezionate metterle a scolare e poi cuocere solo in olio. Quando le mazzarelle cominceranno a friggere (ed olio e acqua saranno stati assorbiti), aggiungere mezzo bicchiere d'acqua e vino, fare assorbire e versare ancora una volta la stessa quantità di acqua e vino. Ripetere nuovamente l'operazione. Se si vuole si può aggiungere qualche pomodoro a pezzetti. N.B. Per pulire bene le budella, infarinarle e strizzarle, ripetendo l'operazione più volte.