

Mazzarelle

22 Maggio 2007

Ingredienti

Per 5 persone: gr. 600 di coratella d'agnello (fegato, polmone ecc.), budelline, indivia, prezzemolo, cipolla fresca, aglio fresco, vino bianco e sale q.b.

Procedimento

Tagliare a striscioline lunghe 8 cm. circa la coratella e lasciarla a bagno con poco sale e un po' di vino bianco.

Preparare le foglie larghe di indivia, la cipolla tagliata verticalmente sottile per la lunghezza dell'ortaggio, così anche l'aglio e il prezzemolo. Sopra alle foglie di indivia collocare una base di ortaggi, poi tre striscioline di coratella e poi di nuovo gli ortaggi e per chiudere altre foglie di indivia.

Arrotolare il mazzetto con le budelline precedentemente lavate con l'aceto.

La cottura avviene in un tegame con olio d'oliva e spruzzate di vino fino ad evaporare, a piacere si può cucinare anche con il pomodoro.