

LE RICETTE DI MAMMA MARIOLINA

Trattalia

Un antico tipico piatto sardo !!!



Difficoltà
difficile



Quantità
6 persone



Tempo
180 minuti

Ingredienti

- Fegato, cuore, polmoni e intestini di un agnello da latte.

Preparazione

.Questo è uno dei più antichi piatti che i pastori cucinavano quando si macellavano gli agnelli! Si prendono le interiora e si separano il cuore, il fegato e i polmoni. Si lavano, si tagliano a pezzi non troppo piccoli e si mettono a scolare. Si prendono gli intestini e sotto il rubinetto si puliscono per bene facendo entrare l'acqua ma cercando di lasciarli interi e con tutta la loro lunghezza. Si prende uno spiedo, non troppo grosso e si infilano alternandoli, pezzi di fegato, di cuore e di polmoni. Si avvolge il tutto con la retina dell'agnello e si lega con gli intestini, facendo in modo che le budelline tengano tutto ben legato. Si cuoce alla brace per circa tre ore, fino a che il tutto sarà ben dorato e le budelline croccanti. Salare a metà cottura e quando si affetta. Condire, se volete, con succo di limone. Da mangiare caldo ! Mi raccomando accompagnate con un buon vino rosso !!!

