

SECONDI PIATTI

Axelle (budelline) all'uso delle Cinque Terre

LUOGO: Europa / Italia / Liguria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

1 kg di axelle di vitella da latte
1 dl di olio extra vergine di oliva
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Lavate le budelline più volte, in acqua e aceto, rovesciatele e depuratele dei grumi di grasso interni.

Ora potete conficcarle in piccoli spiedi di legno, ripiegandole come serpentelli o lasciarle sciolte.

Mettetele ad arrostitore, rigirandole spesso, poi passatele nel piatto di portata, condendole abbondantemente con olio crudo, sale e pepe appena macinato.