

SECONDI PIATTI

Coratella con le uova

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Basilicata*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *media*



INGREDIENTI

- 1 coratella di capretto
- 300g di capretto disossato
- 1 spicchio d'aglio
- 300g di pelati
- 50g di pecorino
- 4 uova
- 1 peperoncino

PREPARAZIONE

1 Pulire e tagliare a pezzettini la coratella, quindi versarla in una pentola d'acqua e portarla a bollore schiumando di tanto in tanto.

Fare cuocere per 10 minuti, quindi scolare i pezzettini e lavarli sotto l'acqua fredda.

In una padella fare soffriggere l'aglio, il peperoncino, aggiungere la coratella, fare dorare e aggiungere la carne a fettine, quindi versare i pomodori, aggiustare di sale e fare cuocere

per 20 minuti.

A cottura ultimata versare nella salsa le uova sbattute con il pecorino, fare rapprendere e servire.

NOTE