

SECONDI PIATTI

Coratella d'abbacchio con i carciofi alla romana

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Lazio](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [molto basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



La coratella (cuore, polmoni e fegato) è la protagonista assoluta della [colazione pasquale romana](#).

INGREDIENTI

CORATELLA D'ABBACCHIO cuore, polmone, fegato - 1 kg
VINO BIANCO SECCO 1 bicchiere
LIMONE succo - ½
CARCIOFI 8
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5 cucchiaini da tavola
BRODO DI CARNE 1 l
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Togliete ai carciofi le foglie dure, tagliateli a spicchi ed immergeteli in acqua con un po' di succo di limone. Pulite e tagliate a pezzi sottili le coratelle, separando le tre qualità.

In una casseruola con olio d'oliva mettete i carciofi, salateli, pepateli e cuoceteli a fuoco moderato, aggiungendo, di tanto in tanto, qualche cucchiaio di brodo.



2 In un'altra casseruola con olio d'oliva, mettete il polmone ed un po' di brodo; dopo un quarto d'ora aggiungete il cuore e sfumate con un bicchiere di vino bianco.



3 Continuate la cottura bagnando con altro brodo se occorre. Dopo circa 15 minuti aggiungete il fegato e, a fine cottura, salate, pepate, unite i carciofi e fate cuocere per altri 5 minuti.



4 Servite su un piatto di servizio caldo dopo averlo spruzzato con il succo di mezzo limone.