

SECONDI PIATTI

Coratella d'abbacchio con i carciofi

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Lazio*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *medio* 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.