

SECONDI PIATTI

## Coratella d'agnello ai carciofi

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [40 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)

---



La **coratella d'agnello ai carciofi** è un piatto tipico della cucina tradizionale romana, soprattutto nei giorni a ridosso della Pasqua, dove i carciofi romaneschi sono nel punto perfetto. Ottima ricetta da fare e da offrire ad un pubblico che sa apprezzare! La coratella d'agnello o corata è proprio il termine con il quale si indicano le interiora dell'animale di piccola taglia, quindi oltre all'agnello si può usare per il coniglio o pollo. Questo piatto che vi proponiamo è tipico del Centro Italia e nasce in modo particolare in Toscana, Umbria, ma si trova spesso anche nel Lazio e ovviamente si può definire come piatto povero, di origine contadina. Il suo sapore è deciso, forte, ma se amate il quinto quarto

e in particolar modo il fegato, dovete assolutamente provarla.

## INGREDIENTI

CORATELLA D'AGNELLO 600 gr

SPICCHIO DI AGLIO 1

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

ALLORO 1 foglia

CARCIOFI 4

SALE

VINO ROSSO ½ bicchieri

PEPE

SALE GROSSO

LIMONE 1

## PREPARAZIONE

- 1 Per preparare la coratella d'agnello ai carciofi, prima di tutto pulite e tagliate la coratella a pezzi, o meglio ancora, fatelo fare direttamente dal macellaio di fiducia. Fate scaldare un giro d'olio in una padella, aromatizzatelo con uno spicchio d'aglio e una foglia di alloro.





**2** Aggiungete la coratella in padella con l'olio e gli odori e fatela rosolare bene, di tanto in tanto date una giratina, in modo tale da non farla attaccare durante la cottura.



- 3 Nel frattempo che la coratella si rosola, pulite i carciofi, per evitare l'ossidazione, preparate una ciotola con dell'acqua e limone e dopo averli puliti tuffateli nell'acqua.



- 4 Sfumate la coratella con il vino rosso e fate evaporare completamente a fiamma vivace tutta la parte alcolica del vino.





- 5 Portate a bollore dell'acqua in una capace pentola, appena l'acqua avrà raggiunto il bollore salatela leggermente, e mettete a sbollentare i carciofi per circa 2-3 minuti.



- 6 Quindi salate e pepate leggermente la coratella e terminate la cottura.



**7** Trascorso il tempo di cottura dei carciofi, scolateli all'interno di una ciotola, dove avrete messo dei cubetti di ghiaccio e lasciateli raffreddare. Divideli nuovamente a metà se necessario, raccoglieteli in una scodella e conditeli con dell'olio extravergine d'oliva, il succo di limone e un pizzico di sale.







8 Una volta terminata la cottura della coratella, servitela con i carciofi appena conditi.



## CONSIGLI E CURIOSITÀ

**Cos'è la coratella?**

Con i termine coratella si indica l'insieme degli organi interni (fegato, polmoni, rognoni, trachea, milza, animelle) degli animali di media e piccola taglia, come il capretto, l'abbacchio e l'agnello.

Gli animali devono essere giovani per avere una buona coratella.



## Che gusto ha?

Il suo gusto e la sua consistenza è per veri intenditori, ma chi la ama, quella di agnello è fantastica!

## Altre ricette con la coratella?

Prova la versione alla [genovese](#), e quella di [abbacchio](#), davvero squisite!