

SECONDI PIATTI

Coratella di cinghiale

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

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



INGREDIENTI

CORATELLA DI CINGHIALE cuore, fegato, milza, polmoni, animelle - 1

PANCETTA (TESA) 50 gr

SPICCHIO DI AGLIO 2

CIPOLLE 1

CAROTE 1

SEDANO 1 costa

ROSMARINO 1 rametto

PEPERONCINI PICCANTI 1

SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaino da tavola

VINO BIANCO 1 bicchiere

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 5

cucchiai da tavola

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

1 Spellate la milza togliendo le parti grasse in eccesso, lavate tutta la coratella in acqua corrente, fatela a pezzi e mettetela in una padella a fuoco moderato a "fare l'acqua", lasciando da parte il fegato.

Buttate via il liquido, mettete da parte la coratella e nella padella aggiungete l'olio e tutti gli odori che nel frattempo avrete tritati con l'aggiunta del rigatino fatto a dadini e del peperoncino. Fate soffriggere finché le verdure avranno un bel colore biondo, aggiungete la coratella, i semi di finocchio, salate e fate insaporire il tutto.

Sfumate con un vino bianco, fate ritirare e aggiungete il fegato a pezzi, cuccete ancora per almeno una ventina di minuti.