

SECONDI PIATTI

Coratella

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

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



Per coratella d'agnello, o d'abbacchio o castrato si intendono le interiora, che comprendono i polmoni, la trachea, il cuore, le animelle, la milza, i rognoni.

INGREDIENTI

- 1 coratella intera di agnello
- 1 cipolla
- poco rosmarino
- 1 spicchio di limone
- peperoncino
- sale
- pepe e olio
- 2 bicchieri di vino bianco
- 1 foglia di alloro (se si desidera aggiungere un bicchiere di pomodoro fresco in filetti).

PREPARAZIONE

1 Acquistate una coratella intera.

Tagliate la coratella a pezzettini.

Fate imbiondire la cipolla tagliata molto sottile nell'olio con una punta di peperoncino,

aggiungete la coratella tagliata a pezzi molto piccoli.

Quando la carne si è ben rosolata aggiungere il rosmarino, il sale, il pepe, il limone, la foglia di alloro.

Fate insaporire ancora poi bagnare con il vino e lasciate cuocere lentamente per un'oretta abbondante.

A fine cottura, a piacere, aggiungete il pomodoro.