

SECONDI PIATTI

Cordula

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

400 g budelline d'agnello da latte
400 g frattaglie di agnello
1 ramoscello di ginepro
foglie d'alloro
sale
pepe
un pezzo di lardo.

PREPARAZIONE

- 1 Svuotate e lavate le budelline di agnello. Affettate il cuore, la milza e il fegato. Infilzate le frattaglie, intercalando ogni tanto foglie d'alloro, sugli spiedini e avvolgeteli con le budelline e fermateli con pezzi di ramoscello di ginepro; salate, pepate. Mettete la cordula sulla graticola del forno e cuocete a fuoco lento, girandola spesso e versandoci sopra del lardo fuso (il metodo migliore è avvolgere il pezzo di lardo in carta da pane e accendetelo, quando il lardo inizia a gocciolare passatelo sopra la cordula). Quando l'esterno della cordula (le budelline) sarà croccante togliete dal fuoco e servite

subito.