

SECONDI PIATTI

Il tatalleu

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Le interiora di un agnello o di un capretto
300 g di lardo o pancetta di maiale tagliato
a fette
sale
pepe.

PREPARAZIONE

1

Mettere la coratelle d'agnello o di capretto al forno sino a metà cottura.

Intanto pulire bene bene le budella conservando anche "sa nappa" cioè la reticella di grasso che fa parte delle interiora.

Togliere dal forno le coratelle tagliatele in pezzi regolari e infilateli in uno spiedo sottile alternandole con pezzetti di lardo o di pancetta di maiale e fettine di pane appena abbrustolito.

Aggiungere il sale e il pepe, ricoprite tutto lo spiedo con la reticella di grasso e legate lo spiedo con le budella intecciate.

Arrostite piano piano nel caminetto o all'aperto con fuoco a legna.