

SECONDI PIATTI

Mazzacorde

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

Interiora di agnello o capretto comprese le budella
1 cipolla
olio d'oliva
peperoni piccanti
pomodori pelati
foglie di basilico
sale.

PREPARAZIONE

1 Soffriggete in olio d'oliva, nel quale avrete soffritto la cipolla affettata, le mazzecorde (pezzi di trippa, fegato e polmone di agnello o capretto, attorno ai quali si avvolgono le budella dell'animale).

Aggiungete i pomodori pelati, i pezzi di peperone verde o rosso piccante, qualche foglia di basilico ed il sale.

Il sugo dovrà essere alla fine molto denso.