

SECONDI PIATTI

Milza imbottita

LUOGO: Europa / Italia / Campania

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



INGREDIENTI

1 kg di milza
prezzemolo
1 litro di aceto rosso
aceto balsamico
peperoncino
prezzemolo
menta
aglio
olio extravergine di oliva.

PREPARAZIONE

1 Lavare, asciugare e spellare la milza, formare una tasca in cui si metterà l'imbottitura di prezzemolo, aglio, peperoncino e menta.

Richiudere la tasca cucendola con ago e filo e dorare in olio extravergine di oliva.

Fare cuocere la milza con miscela di aceto e aceto balsamico, a fuoco lento per circa 3 ore.

Lasciarla raffreddare, tagliarla a fettine e servire a tavola.