

SECONDI PIATTI

## Sa corda

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



### INGREDIENTI

L'intestino e le quattro sacche dello stomaco della pecora.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a strisce, nel senso della lunghezza, alcune parti delle sacche dello stomaco della pecora o dell'agnellone.

Appenderle ad un gancio e, con l'intestino ben lavato, tessere una rete in modo da avvolgere e tenerle strette.

Far cuocere la cordula in abbondante acqua salata.

A metà cottura, infilarla nello spiedo e continuare la cottura arrosto, oppure in umido con piselli o patate.

Si può anche farla arrostitire, a fuoco basso, sulla graticola o allo spiedo, senza farla bollire.