

SECONDI PIATTI

Trippa d'agnello

LUOGO: Asia / Siria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

trippa
½ tazza d'aceto
1 tazza d'agnello tritata
½ tazza di ceci
1 tazza di riso
4 cucchiari di burro fuso
sale
pepe nero
1 pizzico di chiodi di garofano in polvere
un pizzico di cannella
2 foglie di alloro

PREPARAZIONE

- 1 Immergete la trippa nel sale con ½ tazza d'aceto per diverse ore. Scolatela e pulitela completamente. Immergete ora il riso in acqua per 15 minuti.
Miscelate l'agnello, i ceci, il riso, il burro, il sale, il pepe e la cannella.

Fate, con 2-3 pezzi di trippa, delle tasche e farcitele con il composto di agnello e riso e cucite i lembi. Mettete in acqua bollente e aggiungete le foglie d'alloro, cuocete per circa 40 minuti.

Rimuovete le foglie di alloro e servite, potete portare in tavola anche il sugo come zuppa guarnito con della menta.