

SECONDI PIATTI

U callaridd

LUOGO: Europa / Italia / Basilicata

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

AGNELLONE 1 kg
CICORIA campestre - 1 mazzo
SEDANO 2 coste
CIPOLLOTTI 1
FINOCCHIETTO SELVATICO 1 mazzetto
POMODORI CILIEGINI 10
FOGLIE DI VITE 4
ALLORO 1
PEPERONCINO ROSSO PICCANTE 1
PROVOLONE PICCANTE 150 gr
SALSICCIA DI MAIALE stagionata - 150 gr
SALE
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 2
cucchiari da tavola

PREPARAZIONE

1 Lavate con cura e mondate delle foglie rovinate la cicoria, il sedano, il cipollotto, le foglie

di vite, il mazzetto di finocchietto.

Tagliate a pezzi la carne e lavatela, quindi versatela in una pentola capiente.



2 Aggiungete le verdure tagliuzzate, i pomodorini a pezzetti, il peperoncino, un cucchiaio di olio, coprite con l'acqua e cuocete a fuoco lento per circa due ore.

Attenzione a mescolare non usando mai gli attrezzi da cucina ma facendo saltare la padella.

A cottura ultimata aggiungete il provolone e la salsiccia.



