

SECONDI PIATTI

Abbuticchi

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 30 min COTTURA: 100 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di trippa di agnello
100 g di mortadella
100 g di pecorino a scaglie
100 g di pancetta tesa
4 uova sode
mezzo bicchiere di vino bianco
500 ml di passata di pomodoro
2 spicchi di aglio
4-5 cucchiai di olio extravergine di oliva
poco prezzemolo
poco peperoncino
poco rosmarino.

PREPARAZIONE



2 In una pentola con abbondante acqua salata sbollentare la trippa tagliata a rettangoli.



3 Trasferite sopra una spianatoria con la parte liscia rivolta verso l'alto e farcite con mortadella, il pecorino, uno spicchio di uovo sodo, la pancetta, il prezzemolo, poco peperoncino e poco aglio.



4 Arrotolate e legate con dello spago da cucina.



5 In una casseruola fate soffriggere l'aglio ed il peperoncino nell'olio.



6 Unite gli involtini e fateli rosolare.



7 Sfumare con il vino.



8 Unite il rosmarino e la passata.



9 Fate cuocere per 1 ora.

