

SECONDI PIATTI

# Cordula

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Sardegna*

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



## INGREDIENTI

400 g budelline d'agnello da latte

400 g frattaglie di agnello

1 ramoscello di ginepro

foglie d'alloro

sale

pepe

un pezzo di lardo.

## PREPARAZIONE

- 1 Svotate e lavate le budelline di agnello. Affettate il cuore, la milza e il fegato. Infilzate le frattaglie, intercalando ogni tanto foglie d'alloro, sugli spiedini e avvolgeteli con le budelline e fermateli con pezzi di ramoscello di ginepro; salate, pepate. Mettete la cordula sulla graticola del forno e cuocete a fuoco lento, girandola spesso e versandoci sopra del lardo fuso (il metodo migliore è avvolgere il pezzo di lardo in carta da pane e accendetelo, quando il lardo inizia a gocciolare passatelo sopra la cordula).

Quando l'esterno della cordula (le budelline) sarà croccante togliete dal fuoco e servite subito.