

SECONDI PIATTI

Il marro

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Puglia*

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



INGREDIENTI

1 kg di interiora e frattaglie di agnello
aceto
sale e aromi.

Procuratevi una reticella per alimenti.

PREPARAZIONE

1 Tagliate a pezzetti le interiora e le frattaglie di agnello. Fate ammorbidire la reticella in acqua con aceto. Asciugatela e stendetela su un piano. Mescolate le interiora e le frattaglie con prezzemolo, sale e pepe nero. Arrotolate la reticella a forma di salsicciotto e legatela tutt'intorno con le budella, facendo attenzione a non far uscire nessun ingrediente.

Infine infilate il marro sullo spiedo e cuocetelo a fuoco lento.