

ANTIPASTI E SNACK

## Intestini intrecciati

LUOGO: Europa / Grecia

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



### INGREDIENTI

2kg di intestini di agnello  
1 tazza d'olio  
2 cucchiaini di burro  
3 limoni  
origano  
spezie tritate  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

- 1 Lavate bene gli intestini girandoli anche dall'altra parte. Salateli e spruzzateli con il limone. Rilavateli, scottateli in acqua calda e scolateli.  
In seguito metteteli in un grande contenitore, aggiungete le spezie, l'origano e il sale e mescolate bene.

Dividete gli intestini in quattro mazzetti e fate di ognuno una treccia, ma non molto stretta. Ponete le trecce nella casseruola e aggiungete l'olio, il limone ed il burro insieme a 2 bicchieri d'acqua. Fatele cuocere a fuoco medio per circa 1 ora fino a farle rimanere solo con la salsa.

### NOTE

Potete fare le trecce con il grasso dell'agnello o con le ghiandole arrotolando intorno agli intestini, stretti come nel kokoreci con legature e lacci