

SECONDI PIATTI

La pancia della pecora

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Stomaco e sangue di pecora
un po' del suo grasso fuso
pan'e vresa in briciole
menta o timo
una manciata di pecorino grattugiato
sale q.b.

PREPARAZIONE

1 Preparare un impasto non molto denso col sangue ed il grasso fuso della pecora, il pane sbriciolato, menta o timo tagliuzzati, sale q.b. e, chi vuole, una manciata di formaggio grattugiato.

Riempire con questo composto lo stomaco della pecora, cucirlo e farlo cuocere in abbondante acqua salata per circa mezz'ora, rivoltandolo per amalgamarne il contenuto e facilitarne la cottura.

Si può cucinare anche arrosto, su una graticola appoggiata alla brace. Consumarlo caldo e un po' al sangue.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE