

SECONDI PIATTI

# Mazzacorde

LUOGO: Europa / Italia / Calabria

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: bassa    COSTO: molto basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



## INGREDIENTI

Interiora di agnello o capretto comprese le budella  
1 cipolla  
olio d'oliva  
peperoni piccanti  
pomodori pelati  
foglie di basilico  
sale.

## PREPARAZIONE

**1** Soffriggete in olio d'oliva, nel quale avrete soffritto la cipolla affettata, le mazzecorde (pezzi di trippa, fegato e polmone di agnello o capretto, attorno ai quali si avvolgono le budella dell'animale).

Aggiungete i pomodori pelati, i pezzi di peperone verde o rosso piccante, qualche foglia di basilico ed il sale.

Il sugo dovrà essere alla fine molto denso.