

SECONDI PIATTI

S'isaladura

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: elevata COSTO: molto basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: difficile



PREPARAZIONE

- 1 Il giorno in cui si ammazza il maiale si usa far festa consumandone alcune parti. Tagliare a pezzi non troppo grandi le varie parti della coratella: polmoni, cuore, milza, pancetta e, successivamente, il fegato. Preparare i sanguinacci e servirli per primi abbrustoliti con la fiamma viva. Bagnare la parte esterna de "su pan'e vresa", posarla su di un tagliere e, ogni tanto, far colare sopra il grasso dell'arrosto. Per contorno, usare pere sott'aceto e le olive.

NOTE

Nome originale della ricetta: S'isaladura Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro