

SECONDI PIATTI

Sanguinacci di maiale

LUOGO: Europa / Italia / Sardegna

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



INGREDIENTI

Sangue e intestino crasso di maiale
pan'e vresa pestato
strutto fuso
cipolla
formaggio grattugiato
sale

PREPARAZIONE

1 Preparare l'impasto non troppo denso col sangue di maiale, lo strutto fuso, il pane pestato, la cipolla tritata finemente, il formaggio grattugiato e il sale q.b.

Tagliare l'intestino, ben lavato, a pezzi della lunghezza di cm. 35/40 e riempirli con l'impasto.

Chiudere, legando con filo consistente, le due estremità e metterli a cuocere in acqua bollente per circa 20 minuti. Scolarli e abbrustolirli con la fiamma viva o su una graticola

posta sulla brace.

Tagliarli a fette e mangiarli ben caldi.

Ricetta fornita dall'EPT di Nuoro

NOTE