

SECONDI PIATTI

## U Morzeddhu alla Catanzarisi

LUOGO: Europa / Italia

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



### PER 2 PERSONE

- 500 g di trippa e centopezzi
- 50 g di grasso di cotica di maiale
- 1 litro di conserva di pomodoro oppure 750 ml di concentrato e 250 ml di acqua
- 2-3 peperoncini molto piccanti
- 2-3 foglie di alloro
- sale
- 3-4 cucchiaini di olio di oliva
- origano
- 1 pitta con poca mollica.

## PREPARAZIONE

- 1 Bollire la trippa ed il centopezzi in acqua salata.



- 2 Una volta bollito il tutto, lasciare sgocciolare ed asciugare per bene, quindi tagliare la trippa ed il centopezzi a listarelle abbastanza sottili.



3 Spezzettare anche circa 60 g di parte bianca di grasso come da foto.



4 Versare il tutto in una pentola insieme a 3-4 cucchiai d'olio e dorare appena.



- 5 Spezzettare i peperoncini levando via i semi e aggiungerli nella pentola insieme al sugo, all'alloro e ad un pizzico di origano, salare.





**6** Girare per bene e coprire. Continuare a girare ad intervalli di 10 - 15 minuti.

Cuocere almeno un'ora.



**7** Preparare la pitta a pezzi di circa 15-20 cm.



8 Il sugo sarà pronto appena si sarà addensato nella parte superiore.



9 Aiutandosi con un mestolo, versare il composto ("u Morzeddhu") nel pezzo di pitta.



10 Accompagnare questa pietanza solo con vino rosso calabrese.

NOTE

Per il vero "Morzeddhu alla Catanzarisi" occorrono il cuore, il polmone, la milza, il centopezzi, un po' di grasso e altre frattaglie varie.