

CORATELLA ABBACCHIO CON CARCIOFI



Ingredienti: 2 coratelle d'abacchio (500 gr), 6 carciofi, 1 bicchiere di vino bianco secco, 1 dado, ½ limone, olio extravergine d'oliva, 1 cipolla, sale e pepe

Preparazione: Pulire i carciofi, tagliarli a spicchi ed immergerli nell'acqua e limone per qualche minuto.

Metteteli in un tegame con olio, cipolla affettata, sale e pepe. Cuocere a fuoco lento per 15 minuti aggiungendo un po' di brodo.

Pulite e tagliate a piccoli pezzi la coratella (fegato, cuore e polmoni) separandola.

Cuocete in una casseruola con olio extravergine d'oliva e vino bianco, prima il polmone ed un po' di brodo, dopo 15 minuti aggiungete il cuore e continuare la cottura per altri 15 minuti. Per ultimo il fegato per 10 minuti. A fine cottura unite i carciofi, un pizzico di sale e pepe e fate cuocere per altri 5 minuti. Se il composto risulta troppo asciutto aggiungete ½ bicchiere di vino bianco e fate evaporare. Servite la coratella ben calda con una spruzzata di limone.