

SECONDI DI CARNE

Abbuticchi

Tradizione: Provincia di Frosinone, Lazio

DOSI

6 persone

■ Ingredienti per 6 persone

Trippa e budella di una pecora (o di 2 agnelloni)

Mortadella	3 fette
Formaggio pecorino a pezzettini	
Ventresca	3 fette
Uova sode	2
Vino bianco	1 bicchiere
Pomodoro passato	1000 g
Aglione	
Prezzemolo	
Peperoncino	
Basilico	
Rosmarino	

■ Preparazione

- 1 Passare velocemente la trippa in acqua calda, ma non bollente, per ammorbidirla e senza farla arricciare. Pulire bene raschiandola per liberarla dalle parti scure.
- 2 Tagliarla a quadrati della misura giusta per fare dei piccoli involtini. Sulla parete liscia della trippa, al centro, mettere un pezzetto di mortadella, un pezzettino di pecorino, un po' di ventresca, un quarto di uovo sodo, aglio, prezzemolo e peperoncino.
- 3 Avvolgere bene e legare con le budella precedentemente aperte e lavate bene in acqua calda, oppure con del filo. Farla rosolare in un soffritto di olio e aglio.
- 4 Bagnare con un bicchiere di vino e unire basilico e rosmarino. Far evaporare e aggiungere la passata di pomodoro e far cuocere per circa un'ora. Col sugo si può anche condire la pasta con aggiunta di pecorino.