

SECONDI DI CARNE

Coratella d'abbacchio con i carciofi (versione 2)

Tradizione: Lazio

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Coratelle d'abbacchio con cuore, fegato e polmoni	2
Vino bianco secco	1 bicchiere
Limone (succo)	1/2
Carciofi	8
Olio d'oliva extra-vergine	
Brodo	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Togliere ai carciofi le foglie dure, tagliarli a spicchi ed immergerli in acqua con un po' di succo di limone. Pulire e tagliare a pezzi sottili le coratelle, separando le tre qualità.
- 2 In una casseruola con olio d'oliva mettere i carciofi, salarli, peparli e cuocerli a fuoco moderato, aggiungendo, di tanto in tanto, qualche cucchiaino di brodo.
- 3 In un'altra casseruola con olio d'oliva, mettere il polmone ed un po' di brodo; dopo un quarto d'ora aggiungere il cuore e spruzzare con un bicchiere di vino bianco.
- 4 Continuare la cottura bagnando con altro brodo se occorre. Dopo circa 15 minuti aggiungere il fegato e, a fine cottura, salare, pepare, unire i carciofi e far cuocere ancora per 5 minuti.
- 5 Servire su un piatto di servizio caldo dopo averlo spruzzato con il succo di mezzo limone.