

## Marro di agnello con sanguni



- **Ingredienti:**

600 g frattaglie di agnello  
600 g sanguni (varietà di  
cardo selvatico)  
100 g prezzemolo  
100 g olio extravergine di  
oliva  
3 pomodori  
80 g pecorino grattugiato  
3 spicchi di aglio  
sale e pepe q. B.

- **Preparazione:**

Legare insieme con il cordone intestinale i pezzi di fegato, il polmone, la milza e lo stomaco dopo averli conditi con sale, pepe, prezzemolo e formaggio pecorino grattugiato. Cuocerli in forno in una pirofila, irrorando con olio extravergine di oliva. Lessare i sanguni e farli insaporire in un tegame con olio extravergine di oliva, aglio, pomodori e formaggio pecorino.

**Galleria Foto** [VISUALIZZA SCHERMO PIENO](#)

(per uscire: ESC per desktop, doppio tap per mobile)

Ultima modifica: Martedì 11 Agosto 2020

## Condividi

### Reti Sociali

#### Quanto ti è stata utile questa pagina?

Nessun voto

Rate

**Source URL:** <https://b3st.infocamere.it/dieta-mediterranea/ricette/marro-di-agnello-con-sanguni>