

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>