



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Coratella d'abbacchio con i carciofi



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

60 minuti Tempo

Attrezzatura : **una padella, una casseruola**

Ingredienti

- 2 coratelle d'abbacchio con fegato, cuore e polmoni
- 8 carciofi
- olio extravergine d'oliva
- brodo
- vino bianco
- 1/2 limone
- sale
- pepe

Preparazione Coratella d'abbacchio con i carciofi

Passo 1.

Pulite i carciofi, togliete le foglie esterne e tagliateli a spicchi, quindi metteteli a riposare in acqua e succo di limone.

Passo 2.

Pulite le coratelle e tagliatele in pezzetti tenendo separate le diverse parti perchè hanno tempi di cottura diversi.

Passo 3.

Fate cuocere i carciofi in una padella con olio extravergine d'oliva.

Passo 4.

Aggiungete del brodo un po' alla volta per aiutare la cottura.

Passo 5.

Mettete dell'olio in una casseruola, quindi aggiungete il polmone.

Passo 6.

Fate cuocere per 15 minuti.

Passo 7.

Aggiungete il cuore.

Passo 8.

Sfumate con il vino bianco, quindi aggiungete del brodo.

Passo 9.

Fate cuocere per altri 15 minuti.

Passo 10.

Aggiungete quindi il fegato e fate cuocere per altri 15 minuti.

Passo 11.

Alla fine aggiungete i carciofi ed amalgamate il tutto per altri 5 minuti.

Passo 12.

Condite con poco succo di limone e servite.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)