



(<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>)