



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

Cossa prena



4 Persone

secondi Categoria

difficile Difficoltà

2 ore Tempo

Attrezzatura : **batticarne, tegame, casseruola**

Ingredienti

- 200 g di carne di pecora macinata
- 1 coscia di pecora disossata
- 120 g di salsiccia
- 50 g di pangrattato
- 700 g di pomodori maturi (o polpa di pomodoro)
- 1 cipolla
- 2 spicchi d'aglio
- 1 mazzetto di prezzemolo
- 3 uova
- olio extravergine d'oliva
- sale

Preparazione Cossa prena

Passo 1.

Aprire la coscia disossata da un lato e appiattitela con un batticarne.

Passo 2.

Soffroiggete in un tegame, l'aglio, la cipolla e il prezzemolo tritati.

Passo 3.

Fate raffreddare il soffritto e amalgamate la salsiccia spellata e sbriciolata, la carne macinata, il pangrattato e le uova.

Passo 4.

Salate a piacere il composto e stendetelo sulla coscia di pecora.

Passo 5.

Arrotolate la carne e chiudetela ben stretta con spago da cucina.

Passo 6.

Sbollentate i pomodori, pelatelite sminuzzateli.

Passo 7.

Fate rosolare la carne in un tegame con olio extravergine d'oliva, aggiungete i pomodori e ricoprite d'acqua.

Passo 8.

Fate cuocere a fuoco lento per un'ora e 15 minuti, fate asciugare il fondo di cottura, tagliate la coscia a fette e servite calda.

Note

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