



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

Coratella



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **Tegame, terrina**

Ingredienti

- 1 coratella d'agnello
- 1 cipolla
- rosmarino
- peperoncino
- 1 foglia di alloro
- 1 bicchiere di pomodoro fresco (facoltativo)
- 2 bicchieri di vino bianco
- olio extravergine d'oliva
- sale
- pepe

Preparazione Coratella

Passo 1.

Tagliare sottilmente la cipolla e farla dorare in un tegame con olio d'oliva.

Passo 2.

Aggiungere la coratella tagliata a pezzetti, far rosolare la carne e aggiungere un po' di rosmarino, il peperoncino, la foglia di alloro e il pomodoro.

Passo 3.

Lasciare insapore qualche minuto e aggiungere il vino, quindi far cuocere a fuoco basso per un'ora.

Note

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