

Abbuticchi

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 6 persone:

trippa e budella di una pecora (o di 2 agnelloni)

3 fette mortadella

formaggio pecorino a pezzettini

3 fette ventresca

2 uova sode

1 bicchiere vino bianco

1000 g pomodoro passato

aglio

prezzemolo

peperoncino

basilico

rosmarino

Preparazione

Passare velocemente la trippa in acqua calda, ma non bollente, per ammorbidirla e senza farla arricciare.

Pulire bene raschiandola per liberarla dalle parti scure. Tagliarla a quadrati della misura giusta per fare

dei piccoli involtini. Sulla parete liscia della trippa, al centro, mettere un pezzetto di mortadella, un

pezzettino di pecorino, un po' di ventresca, un quarto di uovo sodo, aglio, prezzemolo e peperoncino.

Avvolgere bene e legare con le budella precedentemente aperte e lavate bene in acqua calda, oppure con del

filo. Farla rosolare in un soffritto di olio e aglio. Bagnare con un bicchiere di vino e unire basilico e

rosmarino. Far evaporare e aggiungere la passata di pomodoro e far cuocere per circa un'ora. Col sugo si

può anche condire la pasta con aggiunta di pecorino.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](#)

<http://www.ricetteitalia.org>