

'Nzineddi

Ingredienti

Per 4 persone

- budella di pollo
- succo di limone
- sale grosso
- brodo di pollo



Preparazione: pulite le budella e sfregatele con sale grosso. Lavatele accuratamente in acqua acidulata con succo di limone.

Avvolgetele su spiedini di canna o legno e cuocetele nel brodo.

Servitele calde unitamente a fettine di pane casereccio abbrustolito.