

Marro

Ingredienti

Per 4 persone

- 80g di pancetta
- 1 spicchio di aglio
- budelline di capretto
- 80g di pecorino
- un trito di prezzemolo
- un pezzo di rete di capretto
- sale e pepe
- 250g di fegato di capretto
- 250g polmone di capretto
- 40g di olio extravergine d'oliva
- 80g di provola



Preparazione: arrotolate la reticella e scottatela per un minuto in acqua bollente, poi sgocciolatela e stendetela su un telo. Asciugatela, poi tagliatela in quadrati di 10cm di lato. Mondate il fegato e il polmone e tagliateli a pezzetti con la provola, la pancetta e il pecorino.

Distribuite in ogni quadrato di rete una parte degli ingredienti preparati con aglio e prezzemolo tritati, sale e pepe. Richiudete formando una specie di pacchettino che chiuderete con un pezzetto di budellino, precedentemente sgrassato con acqua calda e sale.

Disponete i pacchettini in un solo strato in un tegame, irrorate con l'olio, bagnate con mezzo bicchiere d'acqua e portate a cottura a fuoco basso.

Servite il marro con patate fritte.