

## Sanguinaccio di capra

### **Ingredienti**

*Per 4 persone*

- 500g di verdure lessate (bietola, foglie di cavolo, cicoria selvatica)
- 700g di sangue di capra
- 150g di olio extravergine d'oliva
- peperoncino piccante in polvere
- intestino grasso di capra
- sale



**Preparazione:** alle verdure lessate unite il sangue rappreso tagliato in dadini e scottato in acqua bollente salata, e la trippa, ben pulita e cotta tritata finemente. Mescolate con l'olio, il sale e il peperoncino in polvere quindi riempire l'intestino di capra.

Lasciate raffreddare e poi servite tagliato a fettine.