



15 Dicembre

Sanna, Savona

Natalini, Macheruin de Natäle

Ingredienti 4 pax

BRODO 2L

- 1 carota
- 1 cipolla
- 1 costa sedano
- chiodi di garofano (fac.)
- 1 cappone (2 kg)

SUGO

- 300 g trippa
- 1 cipolla
- 1 costa di sedano
- 15 g funghi secchi
- burro q.b.
- parmigiano grattugiato q.b.
- vino bianco q.b.

MACCHERONI

- 300 g natalini (maccheroni lunghi di pasta di semola di grano duro lisci)
- sale q.b.

Tempistiche

TEMPO TOTALE: 100 MIN

- Preparazione: 30 min
- Cottura: 70 min

Indicazioni

Brodo: fai bollire in una pentola capiente carota, cipolla, sedano e se chiodi di garofano (fac.). Aggiungi il cappone pulito di tutte le parti grasse, delle interiora e della pelle, facendo in modo che resti coperto dall'acqua.

Cuoci coperto, a fuoco lento, per circa due ore e comunque fino a quando la carne sarà tenera ma non sfatta. Aggiusta di sale.

Scola il cappone, elimina le verdure e filtra bene il brodo.

Nel frattempo trita le verdure e i funghi per il sugo, metti a rosolare in padella con la trippa e poco burro a fuoco vivace. Sfuma col vino bianco, quindi aggiungi il brodo ancora caldo.

Dopo poco, quando starà bollendo tutto, aggiungi i natalini interi e cuoci per 6/7 minuti, secondo le indicazioni della singola marca.

Variante

Per stomaci forti: oltre alla trippa e al cappone si possono aggiungere anche cardi e salsiccia.

Buon appetito!