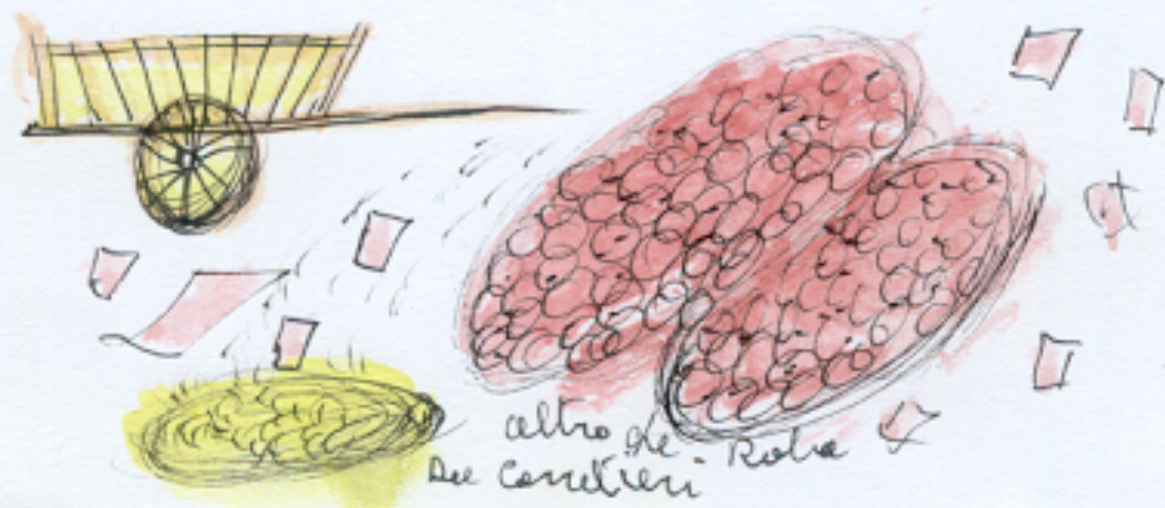


POLMONE - Coratello di Nitello in Tegame
(coradina In Tecià)

Ttagliare a pezzi grossi la coradina
Metterla in una pentola con acqua
abbondante fettele Ballire per circa 20
minuti dopo di che la raffreddate e la
Tagliate a fessellini preparate un fondo
di cipolla e una corte di Sedano Tritato
fate soffriggere fino alla doratura dopo di
che versate i pezzi di coradina
facendoli scaldare per pochi minuti
aggiungere un po di vino Bianco sale
pepe un pizzico di corolla fate evaporare
il vino a questo punto versate della salsa
di pomodoro coprite d'acqua e una
manciata di prezzemolo Tritato lasciate
cuocere lentamente per circa un'ora
servitelo con sale e meglio se fresco
e un piatto d'altri tempi - altro che cibo
per gatti da leccarsi i Baffi accompagnato
con un Gran vino Rosso



altro de - Raba
de Coratelli