



Mangiate e bevete ma non sprecate (Araf 31)
Banu Atabay's Mütevazı Lezzetler® Ricette di cucina

Le Frattagile Mischiate Grillata

Karışık Sakatat Izgarası



Mezzo kg. fegato di pecora
2 reni di pecora
1 cuore di pecora
1 milza di pecora
2 pomodori
4 pepe ciarliston
1 cipolla secca
1 cucchiaino di sale

Si tolgono i dadi di fegato e milza, e si tagliano come la matita, poi si toglie i reni e grassi del cuore e poi si taglia in due, e si tolgono ugualmete i dadi del rene, e si toglie in due.

Tutte quelle frattagile che sono preparati si mettono sulla griglia elettrica oppure sulla griglia del legno.

Dopo aversi cucinato di tutte due parti delle frattagile sopra si mettono i pomodori tagliati in due, cipolle tagliati a quattro e pepe del ciarliston tagliati in due a lunghezza.

Si fa servirsi a caldo, In fianchi si mettono ugualmente i garniture.

Nota: Quelle misure che abbiamo scritto per 4 persone, si può prepararsi frattagile del vitello anche, in quel momento le misure si possono cambiare.