



Le Frattaglie Mischiata 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 ugualmente i dadi del rene, e si toglie in due.
- # Tutte quelle frattaglie che sono preparti si mettono sulla grillia elettrica oppure sulla grillia del legno.
- # Dopo averci cucinato di tutte due parti delle frattaglie 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 frattaglie del vitello anche, in quel momento le misure si possono cambiare.