



Coradella d'Agnello di Serravalle di Carda

E' un piatto strettamente legato alle tradizioni gastronomiche del nostro territorio.

In passato tutte le famiglie, soprattutto quelle che vivevano in campagna, possedevano pecore ed agnelli.

Negli anni Cinquanta solo la frazione di Serravalle di Carda contava greggi per un totale di circa ottocento capi.

Gli anziani del paesino ancora oggi narrano come da bambini assistevano alla preparazione della Coradella d'agnello.

Quelli erano altri tempi, nulla poteva essere sprecato e la preparazione della coradella permetteva di recuperare, dando loro un gusto appetitoso e unico, le parti dell'agnello meno nobili come il fegato, i polmoni, il cuore, i reni, le animelle e il rognone).

Curioso è il fatto che gli allevatori vendevano gli agnelli interi, per racimolare qualche soldo per le magre casse familiari, per poi ricomprare le interiora necessarie per preparare la Coradella.

Era considerata un piatto povero ma col passare del tempo, vista soprattutto la particolarità della preparazione che le conferisce un sapore particolarmente squisito, ha iniziato ad essere proposto nei ristoranti del luogo, riscuotendo uno straordinario successo.

LA PREPARAZIONE

Pulire la coradella d'agnello e i budelli con acqua e sale.

Fare a pezzettini il tutto e soffriggere con olio e.v.o. e aglietto fresco.

Aggiungere prezzemolo, sale e peperoncino.

Cuocere due ore circa e sfumare con del vino bianco.

Si consiglia di accompagnare la pietanza con erba cotta e crescìa bianca.

DOSI PER 10 PERSONE

800 grammi di coradella (rognone, polmoni, fegato, cuore, reni e animelle), 200 grammi di budellini, sale, peperoncino e olio q.b., 3 aglietti freschi, 200 ml di vino.

CALORIE COMPLESSIVE

227,835 kcal per 100g

DOVE MANGIARE LA VERA CORADELLA DI SERRAVALLE DI CARDÀ

Trattoria Rossana

Via Cagli 97 – Serravalle di Carda - Apecchio
Tel. (+39) 0722 90146

LE BIRRE CONSIGLATE

Si consiglia di abbinarci una birra artigianale triplo malto.