

Anterakia plexoudes - gardoumba

Intestini intrecciati

Difficoltà 🍴🍴🍴

Reperibilità alimenti 🍲🍲🍲🍲

Ingredienti

2kg di intestini di agnello, 1 tazza d'olio, 2 cucchiai di burro, 3 limoni, origano, spezie tritate, sale, pepe

Preparazione

Lavate bene gli intestini girandoli anche dall'altra parte. Salateli e spruzzateli con il limone. Rilavateli, scottateli in acqua calda e scolateli.

In seguito metteteli in un grande contenitore, aggiungete le spezie, l'origano e il sale e mescolate bene.

Dividete gli intestini in quattro mazzetti e fate di ognuno una treccia, ma non molto stretta. Ponete le trecce nella casseruola e aggiungete l'olio, il limone ed il burro insieme a 2 bicchieri d'acqua. Fatele cuocere a fuoco medio per circa 1 ora fino a farle rimanere solo con la salsina.

Note

Potete fare le trecce con il grasso dell'agnello o con le ghiandole arrotolando intorno agli intestini, stretti come nel kokoreci con legature e lacci.