

RAVIOLI DI POLMONE

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di polmone,
- 2 cucchiaini di strutto,
- 1 cipolla tritata,
- sale,
- pepe,
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato,
- 1 cucchiaio di maggiorana tritata,
- 2 cucchiaini di pangrattato,
- 1 pasta sfoglia,
- burro.

Lavare 300 g di polmone, pulirlo, batterlo col batticarne, sbollentarlo per 150 minuti in acqua salata e poi tritarlo e soffriggerlo in 2 cucchiaini di strutto con una cipolla tritata.

Salare, pepare e far stufare piano piano.

Insaporire con un cucchiaio di prezzemolo tritato e un cucchiaio di maggiorana tritata, ispessirlo con 2 cucchiaini di pangrattato.

Porre questo composto a mucchietti su una sfoglia di pasta e realizzare ravioli da lessare in acqua salata e condire con burro fuso.