

A padiddata.

Autore: Staff Siciliafan

Data: 22 Novembre 2015



01 Ingredienti:

Fegato, polmoni, reni, cuore di maiale. Si potrebbe fare anche di Agnello.

Preparazione:

Sbollentare e sfumare con vino bianco tutti i pezzi di carne.

Friggere con olio extra vergine di oliva, aggiungere cipolla, peperoncino e olive a volontà. Si possono mettere a piacimento altri tagli di carne, come le costole per esempio. Bisogna cuocere a fuoco lento e per tanto tempo.

Foto e ricetta di Calogero Barone

Riferimento articolo: <https://www.siciliafan.it/a-padiddata/>

Generato il 18/06/2026