

Sangueta de porsèo in tècia



Quando veniva ucciso il maiale non si buttava neppure il sangue. Questo veniva raccolto subito e bollito. Tagliato a pezzi o a fette veniva utilizzato in cucina.

Ingredienti per 4 persone

600 gr di 'sangueta' di maiale bollita

2 cipolle bianche

olio extrav. d'oliva

aceto

sale e pepe

alloro

Livello difficoltà: Facile

Tempo di preparazione: 30 minuti

In una padella (grande) soffriggere la cipolla affettata. Aggiungere la 'sangueta' tagliata a cubetti e un pizzico di sale e pepe. Far sfumare con del vino bianco. Aromatizzare con alloro.

Dopo una decina di minuti servire.

Abbinamento vini: Cabernet, Manzoni rosso, Tocai (ora Tai) rosso.

Foto liberamente tratta da : www.donnamoderna.com