

## CORATELLA CON CARCIOFI



**Destinazione:** Lazio

**Tipo Vacanza:** Cooking Class e  
Lazio goloso

### CORATELLA CON CARCIOFI

Prendete una coratella di agnello, lavatela per bene e tagliatela a pezzi, quindi in una padella fate un soffritto con olio di oliva e 2 o 3 spicchi di aglio interi che verrà poi gettato via e mettetevi a rosolare i pezzi di coratella insieme con un mezzo bicchiere di vino. In un piccolo tegame contenente olio extravergine d'oliva fate cuocere i carciofi, dopo averli puliti e tagliati a spicchi, salando e pepando al punto giusto. Quando saranno quasi cotti uniteli nella padella con la coratella, lasciate insaporire il tutto per qualche minuto a padella coperta e servite caldo.