# LAGANE E SANGUE ALLA ROSETANA

Ingredienti per 6 persone:

- 150 cl di sangue appena raccolto,
- 250 g di uvetta sultanina fatta appena rinvenire,
- scaglie di cioccolato fondente,
- zucchero,
- miele,
- strutto,
- mollica di pane,
- sale,
- 500 g di pasta tipo lagane di acqua e farina.

Mescolare tra loro gli ingredienti tranne il sale e la pasta.
Riempirne un budello, chiuderlo e sforacchiarlo.
Metterlo in una pentola con 150 cl di acqua fredda salata e portare a fuoco lento ad ebollizione girando sempre.
Quando bolle unirvi la pasta e rimescolare.
Una volta cotto il tutto trasferire in una tortiera da ciambellone e far raffreddare.
Rivoltare e servire a fette.