

PRIMI PIATTI

## Canederli di fegato

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



### INGREDIENTI

4 panini raffermi  
2 cucchiaini di farina  
1 bicchiere di latte  
1 uovo  
200 g di fegato di manzo o di maiale  
maggiorana  
100 g di strutto o olio  
prezzemolo  
1 spicchio d'aglio  
burro  
1 limone  
formaggio grattugiato  
1 e ½ cipolla  
sale e pepe.

### PREPARAZIONE

**1** Tritate la cipolla e rosolatela in padella con poco olio o strutto. Aggiungete al soffritto il

pane, tagliato a pezzetti e fatelo rosolare per qualche minuto; poi, tolta la padella dal fuoco, spruzzate sul pane tutto il latte.

A parte, tritate il fegato; mescolatevi la farina, 1 'uovo, il prezzemolo, la maggiorana e l'aglio tritati, la buccia di limone grattugiata, sale e pepe.

Riunite i due preparati e manipolateli a lungo, fonnando un composto morbido ma omogeneo. Da questo preparato, prendendolo poco alla volta a piccole porzioni, formate dei canederli di medie dimensioni, da cuocere gettandoli in acqua salata in ebollizione e servire, scolati e conditi con burro bollente e formaggio grattugiato.