

SECONDI PIATTI

Fegato di maiale con la rezza

LUOGO: Europa / Italia / Campania

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

500 g di fegato di maiale
sugna
alloro
pepe
sale.

PREPARAZIONE

1 Il fegato, tagliato a pezzi e avvolto nella rete di maiale, potete trovarlo già pronto in macelleria. Badate che ciascun pezzo si appoggi su una foglio di alloro, chiusa anch'essa nella rete.

Così confezionato e condito con sale e pepe, rosolatelo nella sugna a calore moderato per il tempo strettamente necessario, affinché cuocia senza diventare duro.