

ANTIPASTI E SNACK

Fegato ripieno alla Homiel

LUOGO: Europa / Bielorussia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: molto bassa REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



INGREDIENTI

500gr di fegato di manzo
60gr di grassi di maiale sotto sale
2 cipolle
3-4 cucchiari di olio vegetale
1 carota
1 radice di prezzemolo o sedano
pepe
1 cucchiaino di farina
sale

PREPARAZIONE

- 1 Lavare il fegato di manzo, rimuovere la pellicola e la bile, affettarla con spessore di 1.5cm. Mettere uno strato di grasso di maiale salato, non superiore a 0.5cm di spessore e ricoprirlo con uno strato di cipolle leggermente imbiondite. Aggiungere il sale, pepe, arrotolarlo in un polpettone, legarlo, passarlo nella farina e immergerlo in olio vegetale per 2-3 minuti.

Non appena prende colore trasferirlo in un piatto fondo e continuare a cuocerlo fino a cottura in un po' d'acqua con l'aggiunta di cipolle, carote, prezzemolo o sedano. Quando il tutto è pronto mettere il rotolo sotto torchio per dargli la forma desiderata. Prima di servirlo affettarlo e metterlo in un piatto da portata.