

SECONDI PIATTI

Fritto alla moda di Ibiza

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

1 cosciotto di agnello di circa 1 kg
6 cosce di pollo
500 g di patate novelle
150 g di salsiccia
150 g di soppressata
35 g di mandorle
3 fegatini di pollo cotti
un pizzico di cumino
un pizzico di zafferano
3 spicchi d'aglio
50 g di strutto
prezzemolo
brodo
sale.

PREPARAZIONE

1 Pulite il cosciotto d'anello e il pollo. Fateli sbollentare. Soffriggeteli nello strutto con la

soppressata, la salsiccia, le patate e i fegatini. Verificate il sale. Quando il tutto sarà ben dorato passatelo in una casseruola di coccio.

A parte, pestate nel mortaio le mandorle, il cumino, lo zafferano, l'aglio e i fegatini cotti. Aggiungete questo impasto al contenuto della casseruola con un poco di brodo. Lasciate cuocere a fuoco dolce fino a cottura completa. Servite spolverizzando con prezzemolo tritato.