

ANTIPASTI E SNACK

Interiora all'olio e origano

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 1 fegato di agnello grande o 2 piccoli
- 1 tazza d'olio
- 1 cipolla
- 3 spicchi d'aglio
- 2 limoni
- 1 cucchiaino di farina
- origano
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1 Lavate il fegato e tagliatelo a pezzi, Mettete l'olio nella casseruola e aggiungete la cipolla e l'aglio tritati, insieme al fegato. Unite anche il sale, il pepe e l'origano. Quando le interiora saranno rosolate da tutte le parti, versate tanta acqua quanta ne occorre per farle cuocere. Quindi, spremete i limoni e in un recipiente mescolate il succo con un cucchiaino di farina e una tazzina da caffè di acqua, versate il tutto sulle interiora.

Muovete la casseruola in modo che il miscuglio vada dappertutto e fatelo bollire 2 o 3 minuti.