

ZUPPE E MINESTRE

Leberknödel

LUOGO: Europa / Austria

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

PANINI raffermiti - 3
FEGATO DI VITELLO 150 gr
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BURRO 30 gr
UOVA 1
FARINA 1 cucchiaio da tavola
PANGRATTATO 4 cucchiai da tavola
MAGGIORANA
SALE
PEPE NERO
BRODO DI CARNE

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare 2 o 3 panini raffermiti e farli ammorbidire in acqua, passarli al tritacarne con il fegato.

Imbiondire una cipolla e del prezzemolo tritati finemente nel burro, aggiungerci un uovo intero, del sale, pepe, maggiorana, 1 cucchiaio di farina e 4 cucchiai di pane grattugiato e mescolare al fegato, amalgamando bene il tutto.

Lasciare riposare $\frac{1}{4}$ d'ora, formare dei piccoli gnocchi e farli cuocere per $\frac{1}{4}$ d'ora in brodo bollente.