

ANTIPASTI E SNACK

Milza ripiena

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 1 milza di vitello media
- 1/2 tazza di fegatini tagliati sottili
- 1 tazza di succo di pomodoro
- 1 tazza d'olio
- 5 spicchi d'aglio
- 1 cipolla
- prezzemolo tritato
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

1 Lavate la milza e incidetela da una parte, anche internamente, facendo attenzione a non tagliarla intorno.

Versate l'olio nel tegame e mettete la cipolla e l'aglio tritati. Aggiungete i fegatini, rosolateli ed in seguito versate il succo di pomodoro, il prezzemolo, il sale ed il pepe.

Lasciate bollire 15-20 minuti fino a diventare una salsa densa. Riempite la milza con il miscuglio e cucite il taglio con ago e filo. Sistematela in una teglia, salate, pepate e versate il rimanente olio. Fate cuocere per 40-50 minuti. Servitela fredda tagliata a fette.

NOTE

Potete sostituire i fegatini, se desiderate, con carne macinata.