

SECONDI PIATTI

Pasticcio di fegato

LUOGO: Europa / Svezia

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



INGREDIENTI

- 700g di fegato di maiale fresco
- 200g di grasso di maiale fresco
- 2 cipolle
- ½ cucchiaino di pepe di caienna macinato
- 1 cucchiaino di pepe bianco
- 1 ½ cucchiaino di sale
- 1 cucchiaino di zucchero
- 1 cucchiaino di alici con il liquido di conserva
- maggiorana a piacere
- 2 uova
- 125g di farina di frumento
- 3 tazze di latte intero
- 100 g di margarina

PREPARAZIONE

- 1 Sciogliete il burro in casseruola, rimuovete dal fuoco. Macinate il fegato, il grasso e le

cipolle insieme. Miscelate le spezie, sale, zucchero e le alici.

Sbattete le uova con la farina ed il latte ed incorporate il composto con il fegato.

Aggiungete la margarina fusa, versate il composto in stampini per il freezer.

Mettete gli stampini in una grossa teglia dai bordi alti, versate dell'acqua bollente nella teglia fino a raggiungere metà altezza degli stampini, coprite il tutto con un foglio d'alluminio.

Lasciate cuocere gli stampini nel centro del forno a 175°C per circa 1 ora, prestate attenzione che ci sia acqua a sufficienza per produrre vapore durante tutto il tempo di cottura.

Rimuovete il tutto dal forno e togliete il foglio d'alluminio.

Quando si è raffreddato fino a raggiungere la temperatura ambiente, ricoprite con un foglio e fate raffreddare bene prima di mettere nel congelatore.