

SECONDI PIATTI

## Ripieno Natalizio

LUOGO: Europa / Germania

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



### INGREDIENTI

150gr di fegato d'oca (o qualsiasi altro fegato)

150gr di salsiccia

90gr di molliche di pane

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

un pizzico di salvia e menta

2 uova

sale e pepe

60gr di noci

90gr di uva passa e sultanina

120gr di mele e pere affettate

30gr di farina.

### PREPARAZIONE

**1** Mescolate il fegato e a salsiccia insieme alle molliche di pane, farina e l'uovo sbattuto.

Aggiungete le noci e la frutta con il condimento. Farcite il l'oca o l'anatra.

## NOTE

In Germania a Natale è tradizione preparare o un'anatra o un'oca ripiena ed è proprio il ripieno che rende il piatto natalizio e speciale.