

ANTIPASTI E SNACK

Rissoles al fegato d'oca

LUOGO: Europa / Francia

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



INGREDIENTI

250 g di pasta sfoglia
300 g di fegato d'oca
tartufi neri
un rosso d'uovo
olio per friggere.

PREPARAZIONE

- 1 Passare al setaccio il fegato d'oca e profumarlo con scagliette di tartufo nero. Stendere la pasta sfoglia e utilizzando un bicchiere ricavarne delle forme. Su questi dischi, posti sopra una placca imburata, distribuire la farcia di fegato d'oca e ricoprire con un altro disco. Chiudere bene i bordi, in precedenza inumiditi, poi spennellare col rosso d'uovo. Far friggere in olio bollente. Servire molto caldi.