

ANTIPASTI E SNACK

Sarmas

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

1 fegato piccolo di agnello
1 grasso di agnello
qualche ghiandola
pochi intestini
1 tazza di riso
prezzemolo
menta tritata
2 cucchiaini di burro
1/2kg di cipolline fresche tritate
1 uovo
sale e pepe

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate in piccoli pezzi il fegato, le ghiandole, gli intestini e la milza che avrete bollito per un po'. Mettete un cucchiaino di burro a riscaldare in una casseruola, unite le cipolline e fatele rosolare.

Aggiungete quindi tutto il fegato mescolando. Mettete il prezzemolo e la menta, il riso, il sale, il pepe, un po' d'acqua e lasciateli bollire per 10 minuti circa.

In seguito stendete il grasso d'agnello in una teglia profonda imburrata e fate in modo che intorno rimanga abbastanza posto. Vuotate il composto, aggiungete una cucchiata di burro e copritelo con il grasso.

Infine spalmatelo con l'uovo sbattuto e lasciate cuocere per 20 minuti.