

SECONDI PIATTI

Terrina di maiale e pinoli

LUOGO: Europa / Spagna

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



INGREDIENTI

1 kg di mollica di pane
250 g di pancetta
500 g di fegato di maiale
250 g di carne magra di maiale
100 g di pinoli
1 cucchiaio di paprika dolce
pepe
6 spicchi d'aglio tritati
sale
200 g di strutto
un pizzico di cannella
½ litro di acqua.

PREPARAZIONE

1 Friggete nello strutto il fegato, la pancetta e la carne. Togliete il tutto dalla padella. Nello stesso grasso di cottura mettete l'aglio. Lasciate rosolare poi aggiungete la paprika e la

mollica di pane sbriciolata.

Pestate metà del fegato nel mortaio e aggiungete ½ litro di acqua. Unitelo nella padella al pane e agli altri ingredienti. Quando il grasso salirà in superficie spegnete il fuoco. Servite aggiungendo il fegato rimasto, la carne tagliata a pezzetti e i pinoli.