

ZUPPE E MINESTRE

Zuppa di fegato e riso

LUOGO: Europa / Austria

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



INGREDIENTI

30 g di lardo
1 cipolla piccola affettata finemente
1 cucchiaino di prezzemolo tritato
120 g di fegato tritato finemente
1 uovo
sale
pepe
milza
maggiorana
1 spicchio d'aglio schiacciato
2 panini bagnati e strizzati
farina q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Miscelate il fegato e il pane con gli altri ingredienti. Soffriggete la cipolla nel burro e aggiungetela al composto. Aggiungete un po' di farina per poter impastare il tutto. Quindi,

usando un cucchiaio, passate il composto attraverso una grattugia a maglie larghe direttamente nel brodo che è stato precedentemente preparato. Lasciate sobbollire per qualche minuto, servite con erba cipollina.