

PRIMI PIATTI

Canederli di fegato

di: *Cookaround*

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

4 panini raffermi
2 cucchiari di farina
1 bicchiere di latte
1 uovo
200 g di fegato di manzo o di maiale
maggiorana
100 g di strutto o olio
prezzemolo
1 spicchio d'aglio
burro
1 limone
formaggio grattugiato
1e ½ cipolla
sale e pepe.

PREPARAZIONE

1 Tritate la cipolla e rosolatela in padella con poco olio o strutto. Aggiungete al soffritto il pane, tagliato a pezzetti e fatelo rosolare per qualche minuto; poi, tolta la padella dal fuoco, spruzzate sul pane tutto il latte.

A parte, tritate il fegato; mescolatevi la farina, 1 uovo, il prezzemolo, la maggiorana e l'aglio tritati, la buccia di limone grattugiata, sale e pepe.

Riunite i due preparati e manipolateli a lungo, formando un composto morbido ma omogeneo. Da questo preparato, prendendolo poco alla volta a piccole porzioni, formate dei canederli di medie dimensioni, da cuocere gettandoli in acqua salata in ebollizione e servire, scolati e conditi con burro bollente e formaggio grattugiato.