

ANTIPASTI E SNACK

Chopped chicken livers

LUOGO: Nord America / Stati Uniti

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



INGREDIENTI

100 g di burro
2 cipolle affettate
400 g di fegatini di pollo puliti
2 rossi d'uovo bollito
sale e pepe nero.

PREPARAZIONE

1 Mettere la metà del burro in una padella, aggiungere le cipolle e farle saltare in padella per 10 minuti rimescolando frequentemente.

Togliere le cipolle e metterle da parte. Porre il restante burro nella stessa padella e farvi saltare i fegatini tagliati grossolanamente per 10 minuti, girando ogni tanto. Mettere nel mixer le cipolle, i fegatini e i rossi d'uovo e macinarli molto finemente.

Aggiungere il sale e il pepe nero e mescolare bene, far raffreddare in frigorifero. Si servono come antipasto sul pane o sulle foglie di lattuga.