

ANTIPASTI E SNACK

# Fegato d'oca in mantello di pepe

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [elevato](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

1 kg di fegato d'oca tagliato a pezzetti  
piccoli  
10g di sale  
40g di pepe  
4dl di cognac  
4dl di porto  
2dl di pepe nero  
rosso  
verde schiacciato grossolanamente.

## PREPARAZIONE

- 1 Mescolare tutto assieme e marinare per un giorno. Passare con un passino fine e formare un salame, aiutandosi con carta stagnola. Rotolare il salame nel miscuglio di pepe. Servire a fette con il pane tostato.