

SECONDI PIATTI

Fegato d'oca su crema di patate

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

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



INGREDIENTI

4 patate di media grandezza
sale
100g di fegato d'oca crudo
aceto balsamico
50g di burro
1/8 l di latte.

PREPARAZIONE

1 Cuocere le patate nell'acqua e fare la purea con il latte ed il burro.

Marinare il fegato d'oca a fette con l'aceto balsamico, sale e prezzemolo.

Distendere la purea sul piatto, disporvi le fette di fegato e passare in forno per 5 minuti.

Servire caldo con erba cipollina e pepe grattugiato.