

SECONDI PIATTI

Fegato di pollo spalmabile

LUOGO: Europa / Ucraina

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



INGREDIENTI

- 200gr di fegato di pollo
- 1 tazza di latte
- ¼ di tazza di grasso di pollo o margarina
- 1 cipolla media
tagliata in quarti
- 3 uova sode sgusciate e tagliate a metà
- 200gr di prosciutto cotto o maiale fresco
cotto e tagliato
- ¼ di cucchiaino di sale
- ¼ cucchiaino di pepe
- 1/8 cucchiaino di polvere d'aglio
(facoltativo).

PREPARAZIONE

- 1 Immergere i fegati nel latte per 2 ore. Scolare i fegati e scartare il latte. Mettere il grasso in una padella. Aggiungere i fegati e le cipolle e cuocere a fuoco medio fino a che siano

teneri. Miscelare i fegati e tutti gli altri ingredienti.

Macinare o sminuzzare il tutto. Aggiungere del grasso di pollo sciolto aggiuntivo, se si vuole, per far si che sia della consistenza giusta per essere spalmabile.