

SECONDI PIATTI

Griva della langa

LUOGO: Europa / Italia / Piemonte

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: medio REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

- 200 g di fegato di maiale
- 200 g di salsiccia
- 2 uova
- 1 pizzico di pepe
- 2 cucchiari di pane grattugiato
- una abbondante manciata di formaggio parmigiano
- 1/2 noce moscata
- 20 bacche di ginepro

PREPARAZIONE

1 Tritare tutto finemente, poi aggiungere le uova, sale quanto basta ed un pizzico di pepe, il pane grattugiato, il formaggio parmigiano e la noce moscata grattugiata, infine le bacche di ginepro.

Avviluppate il tutto nella retina di maiale; mettete, poi, in un tegame, con olio quanto basta, e lasciate cuocere lentamente per circa un'ora.