

ZUPPE E MINESTRE

Leberknödel

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Austria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *bassa* COSTO: *basso* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *facile*



INGREDIENTI

PANINI raffermi - 3
FEGATO DI VITELLO 150 gr
CIPOLLE 1
PREZZEMOLO 1 ciuffo
BURRO 30 gr
UOVA 1
FARINA 1 cucchiaino da tavola
PANGRATTATO 4 cucchiaini da tavola
MAGGIORANA
SALE
PEPE NERO
BRODO DI CARNE

PREPARAZIONE

1 Tagliare 2 o 3 panini raffermi e farli ammorbidire in acqua, passarli al tritacarne con il

fegato.

Imbiondire una cipolla e del prezzemolo tritati finemente nel burro, aggiungerci un uovo intero, del sale, pepe, maggiorana, 1 cucchiaio di farina e 4 cucchiai di pane grattugiato e mescolare al fegato, amalgamando bene il tutto.

Lasciare riposare $\frac{1}{4}$ d'ora, formare dei piccoli gnocchi e farli cuocere per $\frac{1}{4}$ d'ora in brodo bollente.