

ANTIPASTI E SNACK

Milza ripiena

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Grecia*

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



INGREDIENTI

1 milza di vitello media
1/2 tazza di fegatini tagliati sottili
1 tazza di succo di pomodoro
1 tazza d'olio
5 spicchi d'aglio
1 cipolla
prezzemolo tritato
sale
pepe

PREPARAZIONE

1 Lavate la milza e incidetela da una parte, anche internamente, facendo attenzione a non tagliarla intorno.

Versate l'olio nel tegame e mettete la cipolla e l'aglio tritati. Aggiungete i fegatini,

rosolateli ed in seguito versate il succo di pomodoro, il prezzemolo, il sale ed il pepe. Lasciate bollire 15-20 minuti fino a diventare una salsa densa. Riempite la milza con il miscuglio e cucite il taglio con ago e filo. Sistematela in una teglia, salate, pepate e versate il rimanente olio. Fate cuocere per 40-50 minuti. Servitela fredda tagliata a fette.

NOTE