

ANTIPASTI E SNACK

# Pan di fegato

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **20 min**    COTTURA: **40 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



La **ricetta del pan di fegato** è molto antica, infatti è già presente nel libro dell'Artusi che ne parla come qualcosa di delizioso. La ricetta è molto semplice in fin dei conti perché di origine contadina, che come si sa in quanto a riciclo e allo zero spreco, chi lavora la terra e sta nei campi non ha eguali. Provate questa versione che ci è stata tramandata e fateci sapere se invece voi conoscete diverse varianti.

Se amate poi il quinto quarto e vi piace sperimentare nuovi piatti con ingredienti non propriamente comuni vi invitiamo realizzare anche la [trippa con i fagioli](#): favolosa!

## INGREDIENTI

FEGATO DI VITELLO 500 gr  
FEGATINO DI POLLO 4  
MARSALA 100 ml  
BURRO 70 gr  
UOVA 1  
TUORLO D'UOVO 2  
MOLLICA DI PANE 50 gr  
PARMIGIANO REGGIANO grattugiato - 20 gr  
BRODO DI CARNE 6 cucchiaini da tavola  
ALLORO 1 foglia  
SALE  
PEPE NERO

## PREPARAZIONE

**1** Pre fare il pan di fegato tagliate il fegato in fettine sottili e i fegatini in due parti.

In una padella rosolate con la metà del burro il fegato con i fegatini e la foglia d'alloro.



- 2** Quando il burro sarà completamente assorbito aggiungete il rimanente burro, salate e pepate.

Sfumate il fegato con il marsala e lasciate cuocere per 5 minuti a fiamma viva.



- 3** Togliete il fegato dalla padella e frullatelo con l'aiuto di un frullatore ad immersione.

Nella stessa padella usata per il fegato, versate la mollica di pane e quando avrà assorbito tutto il liquido di cottura del fegato, aggiungerla al fegato frullato insieme a sei cucchiari di burro.



4 Frullate nuovamente il tutto.

Aggiungete al composto frullato le uova e il parmigiano ed amalgamate fino ad ottenere un composto omogeneo.

Versate il composto in uno stampo imburrato ed infarinato e cuocete in forno a bagno maria per mezz'ora a 180°C.



5 Servite il pan di fegato freddo su crostini di pane.

CONSIGLIO