

SECONDI PIATTI

## Patate ripiene di fegato ricetta bielorusa

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



Le patate ripiene di fegato sono un piatto ricco e dai sapori decisi. La ricetta è di origine bielorusa.

### INGREDIENTI

PATATE 12

PANNA ACIDA con cipolla - 2 tazze

### INGREDIENTI PER IL RIPIENO

FEGATINO DI POLLO 400 gr

LARDO DI MAIALE (salato) - 40 gr

CIPOLLE 1

SALE

## PREPARAZIONE

- 1 Bollite le patate nella loro buccia, sbucciatele e scavatele nel centro. Affettate, ora, il fegato in striscioline, le cipolle in anelli tagliati a metà e il lardo di maiale salato in cubetti. Saltate gli ingredienti, miscelateli, aggiungete il sale e riempiate le patate scavate con il ripieno.

A questo punto versateci sopra la salsa di panna acida con la cipolla e stufate a fuoco basso fino a cottura ultimata.