

CONTORNI E ACCOMPAGNAMENTI

Ripieno di pane e frattaglie

LUOGO: Asia / Siria

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



INGREDIENTI

- 2 tazze di frattaglie cotte
- 1 ½ tazza di acqua bollente
- ¾ tazza di burro
- ½ tazza di cipolla sminuzzata
- ¼ cucchiaino pepe nero
- 1 cucchiaino di condimenti per pollame
- 1 ½ cucchiaino di salvia
- 1 ½ cucchiaino di sale
- 2 cucchiaini di mostarda
- 2 cucchiaini di sedano affettato
- 3 tazze di pane grattugiato
- 2 cucchiaini di prezzemolo sminuzzato

PREPARAZIONE

- 1 Tritate le frattaglie, miscelate con l'acqua bollente, il burro e la cipolla e sobbollite per 5 minuti. Aggiungete gli ingredienti rimasto e miscelate bene.

Mettete il composto in una teglia da forno e cuocete per circa 30 minuti a 180°C o usatelo per farcire la cavità di un uccello da 4kg.