

PATE' DI FEGATO

ingredienti:

8 fegatini (di pollo, coniglio o di oca a scelta)

1 cipolla

sottaceti

1/4 di bicchiere di aceto

1 cucchiaino di pasta d'acciughe

sale

olio

Procedimento:

mettere il fegato a pezzi in una padella con la cipolla tritata, l'olio e il sale.

Aggiungere l'aceto e la pasta d'acciughe.

A metà cottura (dopo circa 8 minuti) mettere i sottaceti e continuare a cuocere per circa 5 minuti.

Passare nel frullatore e conservare in un barattolo, in frigo.

