



Pane di Fegato

Ciğer Pane



1 fegato di pecora
Un bicchiere di farina
Un bicchiere farina di pangrattato
2 uova
Mezzo cucchiaino di pepe nero
Un cucchiaino di sale
Per friggere;
Un bicchiere olio di girasole

- # Il fegato si taglia come il filetto poi si mette sul filtro per levare sangue circa per mezz'ora.
- # Si miscelano farina sale e pepe nero.
- # I pezzi di fegato si fanno rotolare dalla farina puoi far uova e dopo dalla farina di galeta.
- # Nella padella si mette olio e quando riscalda si lasciano i pezzi di fegato e si arrossiscono a tutti e due facciate.
- # Servirsi in caldo.

Nota: per farsi aumentare il gusto nella miscela di farina si possono aggiungere anche cumino peperoncino rosso e le altre spezie.