



Rotolamento di Fegato

Ciğer Sarması



1 fegato di pecora
1 fodera interna di pecora
1 cipolla
1 bicchierino di riso
1 bicchierino d'olio vegetale
1 cucchiaino di cannella
10-15 prezzemoli
1 albumone d'uovo
2 cucchiaini di sale
Per la sopra:
1 tuorlo d'uovo

- # Le cipolle si tagliano infine poi si leva membrana di fegato. Italia dimensione in dado prezzemolo si macina.
- # Nella pentola si mette olio dopo aver riscaldato si aggiungono le cipolle e quando cambia il colore se aggiungi il fegato e si arrossisce.
- # Alla sopra si aggiunge il riso dopo qualche volta di miscela miscelamento si raggiunge la cannella. Poi si aggiunge mezzo bicchiere d'acqua calda.
- # Poi si coperta il coperchio di pentola e si cucina circa per 10 minuti dopo aver freddato si aggiunge albumone d'uovo aneto e prezzemolo macinato.
- # Se fodera diventata dura si può bagnare nell'acqua calda circa per 5 minuti poi si mette sul tavolo e si tagliano in 12 pezzi in quadrato.
- # Le parte non dice si mette dentro di un cucchiaio poi penso si mette dalla miscelata preparata e poi i fianchi si coprono alla sopra.
- # I prezzi preparati si filano in nel vassoio oliato nelle parti piegate arrivano parte sotto poi alla sopra si mette tuorlo d'uovo poi il vasaio si inserisce nel forno riscaldato a 200 gradi e si cucinano finché di fegati si arrossiscono bene.

Nota: Rotolamento di fegato ed una ricetta piacevole e famosa pero è difficile di digerire. Che volendo si possono aggiungere uova di uccello oppure pistacchi.