



## Schiaggiamento di Fegato

Ciğer Ezmesi



200 gr. fegato di pollo  
Mezzo succo di limone  
3 cucchiai olio d'olive  
5 - 6 rami di prezzemolo  
Mezzo cucchiaino di pepenero  
1 cucchiaino di sale

- # I fegati si arrossiscono con olio d'oliva e poi si lasciano a freddare.
- # I fegati cucinati si fano passare dal robot e si schiacciano.
- # Sopra si aggiungono sale, pepenero, succo di limone , prezzemolo macinato e poi si mescolano
- # Si lasciano a riposare per mezz'ora nello frigo.
- # Si fanno servire in mezzo del pane oliato con burro.

Nota: Questo piatto è per chi non ama il fegato.