Fegatelli di maiale (Brochettes de hígado de cerdo)

Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Brochettes

Crepine: 1 Unidad
Salvia: 4 Hojas
Semillas de hinojo: 1 cdita.
Hígado de cerdo: 200 g
Pan Rallado: 2 cdas.
Aceite De Oliva: Cantidad necesaria
Sal y Pimienta: A gusto
Ajo: 1 Diente
Pan Francés: 250 g

Zucchini in umido

Ajo: 2 Dientes
Sal y Pimienta: A gusto
Zucchini: 4 Unidades
Perejil: A gusto
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Brochettes

- Remoje la crépine en agua tibia y luego seque sobre un lienzo.
- En un mortero machaque el *ajo* con la salvia, las semillas de *hinojo*, pan rallado.
- Corte el hígado en trozos del tamaño de un bocado y reboce por la mezcla anterior.
- Envuelva cada bocado de hígado con un trozo de crépine.
- Corte el pan en rodajas y atraviese en palillos de madera intercalando con los trozos de hígado.
- Pincele con aceite de oliva y cocine en el grill caliente por todas sus caras.

Zucchini in umido

- Pique groseramente el *ajo*.
- Corte los *zucchini* en cuartos, retire las semillas y finalmente corte en trozos parejos.
- En una *cacerola* con aceite de oliva saltee el *ajo* con los *zucchini* y pimienta.
- Tape la *cacerola* y deje cocinar durante 10 minutos sobre fuego bajo.
- Condimente con sal y el *perejil* picado.

Presentación

- En una fuente sirva las brochettes y los *zucchini* a los lados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/fegatelli-di-maiale-brochettes-de-higado-de-cerdo