Grive e frisse (Albóndigas de achuras de cerdo)



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Frisse del Monferrato

Manteca: 50 g
Nuez Moscada: A gusto
Pimienta Negra en grano: A gusto
Hígado de cerdo: 1 Unidad
Semillas De Coriandro: A gusto
Queso Parmesano Rallado: 100 g
Pimienta Blanca en Grano: A gusto
Sal: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Crepine: 1 Unidad
Carne De Cerdo Picada: 200 g
Pulmón de cerdo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc
Corazón de cerdo: 1 Unidad

Grive delle langhe

Manteca: 50 g
Sal: A gusto
Pulmón de cerdo: 30 g
Crepine: 1 Unidad
Salvia: 4 Hojas
Queso Parmesano Rallado: 50 g
Clavos De Olor: 2 Unidades
Bayas de enebro: A gusto
Huevo: 1 Unidad
Carne De Cerdo Picada: 250 g
Seso de cerdo: 1 Unidad
Aceite De Oliva: 50 cc

Preparación de la Receta

Grive delle langhe

- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición blanquee el seso durante unos minutos, escurra, retire la piel que lo recubre y pique finamente.
- Pique finamente el clavo de olor con las hojas de salvia y el enebro.

- Pique finamente el pulmón.
- En un bowl combine la carne de **cerdo** picada, el seso, las *especias*, sal, el *huevo* y el queso rallado.
- Forme albóndigas pequeñas y envuelva cada una con un trozo de crépine.
- En una sartén caliente con aceite de oliva dore las albóndigas.

Frisse del Monferrato

- En una *cacerola* con abundante agua en ebullición sumerja el corazón, el pulmón y el hígado de *cerdo*.
- Retire el hígado a los 5 minutos y deje cocinar el pulmón y el corazón durante 1 hora.
- Pique finamente el pulmón, el hígado y el corazón.
- En un mortero machaque las pimientas, el coriandro y la nuez moscada.
- En un bowl combine la carne de *cerdo*, las *especias* molidas, la sal, el hígado, el pulmón, el corazón, el *huevo* y el queso parmesano rallado.
- Forme albóndigas del tamaño de una nuez y envuelva cada una con un trozo de crépine.
- En una sartén caliente con aceite de oliva y *manteca* dore las albóndigas.

Presentación

- Sirva las albóndigas en una fuente y decore con hojas de rúccula.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/grive-e-frisse-albondigas-de-achuras-de-cerdo