

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 *cacero/a* 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 pimientos, 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>