Il Cibreo e panunto



Tiempo de preparación: 30 Min

Ingredientes

Agua de Rosas: ½ cdita.
Nuez Moscada: A gusto
Extracto De Tomate: 1 cda.
Salvia: 4 Hojas
Ajo: 1 Diente
Sal: A gusto
Vino Blanco: 200 cc
Higados de pollo: 400 g
Manteca: 30 g

Panuto

Pan de campo: 1 Unidad
Manteca: 1 cda.
Canela: Una pizca
Mozzarella tipo búfala: 500 g
Azucar: 1 cdita.

Preparación de la Receta

- Corte los hígados por la mitad.
- Pique finamente el *ajo*.
- Pique groseramente la salvia.
- En una sartén con *manteca* saltee el hígado y el *ajo*.
- Incorpore la sal, el vino y el extracto de *tomate*, deje reducir.
- Aromatice con la salvia, el agua de rosas y la nuez moscada.

Panunto

- Corte el pan en rebanadas.
- Corte la *mozzarella* en cubos pequeños.
- En una sartén con *manteca* dore las rodajas de pan.
- De vuelta el pan y coloque en la superficie la *mozzarella* hasta que se derrita.
- Espolvoree con el azúcar y la canela.

Presentación

- En el costado de un plato sirva el panunto y en el otro costado los hígados.

Consulta la receta original en
https://elgourmet.com/recetas/il-cibreo-e-panunto