

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>