

Canederli di fegato con insalata di cavolo di cappuccio



Per 4 persone

150 g di fegato di manzo, tritato
70 g di grasso di reni di vitello
40 g di cipolla
40 g di burro
140 g di pane per canederli
100 ml di latte
2 uova
1 spicchio d'aglio tritato finemente
Buccia di limone
Prezzemolo, maggiorana tagliata finemente
Sale, pepe

Per l'insalata di cavolo cappuccio:

1 cavolo di cappuccio piccolo
Olio
Aceto di vino bianco
Sale

Preparazione:

Rosolare il fegato di manzo tritato, il grasso di reni di vitello e la cipolla nel burro. Mettere il pane per canederli in una ciotola. Aggiungere il latte, le uova, il fegato e gli odori (prezzemolo, maggiorana, buccia di limone, aglio, sale e pepe) e mescolare bene. Far riposare il composto ottenuto per venti minuti, formare i canederli e cuocerli in acqua salata. Tagliare il cavolo di cappuccio in modo sottile e metterlo in una scodella, aggiungere la marinata di sale, olio e vino bianco e mescolare bene.

Mettere l'insalata su un piatto e appoggiare sopra i canederli.

Tempo di cottura: ca. 20 minuti

Suggerimento: Fatevi tritare il fegato dal vostro macellaio.