PASTA DI FEGATO

Ingredienti per 4 persone:

- 150 g di fegato di vitello,
- 40 g di burro,
- 1 fetta di pancarrè senza crosta,
- 1/2 cucchiaio di aceto di vino,
- 1/2 cucchiaio di capperi sott'aceto,
- 1/4 di limone (succo),
- 2 filetti d'acciughe sott'olio,
- sale.

Pulire il fegato di pelli e nervetti e farlo dorare nel burro.
Togliere dal fuoco, inzuppare il pane nel fondo di cottura e frullare il fegato e il pane assieme agli altri ingredienti.
Aggiustare di sale e disporre in un recipiente tondo.
Servire con fette di pane anche tostate o cracker e burro.