CARTOCCI DI FEGATO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fegato di vitello a fette,
- 100 g di pancetta affettata,
- 1 rametto di rosmarino,
- 1 rametto di salvia,
- 1 spicchio d'aglio,
- semi di finocchio,
- 40 g di burro,
- sale.

Tritate salvia, rosmarino e uno spicchio d'aglio, mescolatevi un po' di semi di finocchio e un pizzico di sale. Distribuite il preparato sulle fettine di fegato, coprite con fettine di pancetta e racchiudete tutto in pezzi di stagnola dopo aver distribuito dei fiocchetti di burro. Adagiate i cartocci sulla placca del forno e cuocete 20 minuti a 200°.