

SPIEDINI DI FEGATO E WURSTEL

Ingredienti per 4 persone:

- 2 fette piuttosto alte di fegato,
- 2 scatolette di wurstel da cocktail,
- olio,
- sale,
- pepe,
- un rametto di timo,
- pangrattato.

Tagliate le fette di fegato a cubetti, poi formate gli spiedini alternando un tocchetto di fegato e un wurstel.

Quando tutti gli spiedini saranno completati, adagiateli su un largo piatto fondo, irrorateli con olio, salateli, insaporiteli di pepe, aromatizzateli con le foglioline sbriciolate del timo e lasciateli marinare per 1 ora.

Ponete al fuoco una padella per fritti con molto olio e fatelo fumare; nel frattempo sgocciolate gli spiedini dalla marinata, passateli nel pangrattato e adagiateli nell'olio bollente, facendoli cuocere per pochi minuti da tutte le parti.

Serviteli con contorno di patate novelle, guarniti con ciuffetti di crescione.