

Fegatelli di maiale alla garfagnina: *(Trattoria Marchetti Castelnuovo Garfagnina)*

Ingredienti per 4 persone: 800g. Di fegato di maiale, retina del maiale, rametti di finocchio selvatico, olio extravergine, farina di grano, 4 cucchiaini di passata di pomodoro, un bicchiere di vino bianco, un bicchiere di brodo di dado, sale e pepe.

Fare a pezzetti il fegato e avvolgerlo nella retina di maiale, fermandola con un rametto di finocchio, passare nella farina e friggere in una padella con l'olio senza farlo bruciare. Aggiungere il vino bianco, lasciare evaporare, quindi aggiungere la passata di pomodoro il bicchiere di brodo, sale e pepe.

Lasciare cuocere piano piano, fino a far ritirare il sugo.

Nella tradizione garfagnina, si serviva con la polenta di neccio.
