

Cartocci di fegato

Le ricette di secondi su RicetteItalia.org

Per 4 persone:

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

Preparazione

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 gradi.

[Ricette Italia - Le tue ricette di cucina online.](http://www.ricetteitalia.org)

<http://www.ricetteitalia.org>