

PANE C'A MEUSA

Ingredienti

- ricotta di mucca (200gr)
- strutto (5gr)
- polmone di vitello (200gr)
- 4 panini all'olio
- milza (200gr)
- trachea (200gr)

Come si prepara

In una padella soffriggere lo strutto, e, quando sarà caldo, aggiungere la trachea e il polmone.

Dopo qualche minuto (e solo alla fine) aggiungere la milza.

Tagliare a metà il panino privandolo della mollica. Passarlo con la parte interna sulla piastra rovente.

Farcirlo con la trachea, il polmone e la milza quindi completare con le fette di ricotta.

Chiudere e servire

Difficoltà: 1

Tempo: 20

Gradimento: 5

Tabella nutrizionale

| | |
|-------------------|--------------------|
| Valore energetico | 189 kcal 791 kJ |
|-------------------|--------------------|

Tags

occasioni speciali, panini, new, feste, piatti tipici, tradizionale, Pane c'a meusa, piatti regionali, mediterraneo

