

# vera mortadelle di fegato



## ISTRUZIONI PER LA COTTURA

Effettuare dei **piccoli fori** sulla pelle con uno stuzzicadenti di legno.

Metterla in una pentola e coprire con **acqua fredda abbondante**.

Portare ad ebollizione e da questo momento deve sobbollire dolcemente per **1 ora**.

Lasciarla **riposare** nel brodo di cottura per circa **20 min a fuoco spento**.

Servire accompagnando con **polenta o purè di patate**.

**MARCO D'OGGIONO PROSCIUTTI**

Via Lazaretto 29 | Oggiono (LC) | Tel. 0341 - 576285

<http://www.marcodoggiono.com/>