

Rigatoni con fegato di coniglio



Ingredienti:

250 g pasta
250 g fegato di coniglio
2 spicchi d'aglio
1 peperoncino
30 g burro
sale, pepe
1/2 misurino IFIB
400 ml acqua

Metti nella pentola 1 cucchiaino olio evo, aglio e peperoncino, dado vegetale o sale, copri e cuoci a fiamma alta finché si sente soffriggere. Aggiungi il fegato tritato a coltello, copri e cuoci a fiamma alta finché si alza la calotta.

Sposta dal fuoco e aggiungi l'acqua, la pasta, ifib e mescola. Copri con MCSD e cuoci a fiamma alta finché si alza la calotta, fiamma bassa 2 minuti, mescola, copri e lascia a fuoco spento per il tempo di cottura della pasta. Manteca con il burro e servi.

E.S.