

375. PASTICCIO DI FEGATO

Servitevi del composto n. 374, aggiungendo soltanto grammi 30 di tartufi neri tagliati a spicchi e facendo loro alzare il bollore nella marsala prima di spargerli nel pasticcio. Copritelo con la pasta da pasticcio n. 372, cuocetelo in forno o nel forno da campagna, e servitelo freddo. Potrà bastare anche questo per dodici persone.