

Drob Aperitiv cu Ficat de Curcan – Savuros și sățios



Drob Aperitiv cu Ficat de Curcan



Un drob de ficat de curcan **atât de gustos**, încât până și bunica ar cere rețeta! Cu **ficat fraged**, **legume aromate** și **un strat generos de cașcaval**, această bunătate îți va cuceri papilele gustative de la prima felie. Perfect pentru sărbători sau pentru orice zi în care vrei să mănânci ceva **tradițional**, dar **fără bătăi de cap!**

Ingredientele sunt mai jos în descriere, iar rețeta pas cu pas este prezentată în video.

Compoziție pentru doua tăvi:

- 600 g ficat de curcan
- 8 ouă
- 6 ouă fierte
- 150 g cașcaval
- 4 legături de ceapă verde
- 4 legături de usturoi verde
- 3 legături de pătrunjel proaspăt
- 2 legături de mărar
- 2 ardei grași (galben și roșu)
- 50-60 ml ulei floarea soarelui

- 6-7 g sare, sau după gust
- 2-3 g piper, sau după gust
- Opțional se poate face model cu susan alb pe deasupra.

1. Spală 1,3 kg de ficat de curcan în 3-4 ape pentru a îndepărta excesul de sânge.
2. Pune-l într-o oală și acoperă-l cu 1 litru de apă rece, adăugând 1 linguriță de sare (aprox. 4 g).
3. Fierbe-l la foc mic timp de 15 minute, îndepărtând spuma formată.
4. Scoate ficatul, curăță-l de vinișoare și lasă-l să se răcească.
5. Toacă mărunt 1 ardei roșu și 1 ardei portocaliu în cubulețe mici.
6. Taie 4 legături de ceapă verde și 4 legături de usturoi verde în rondele fine.
7. Mărunțește 2 legături de mărar și 3 legături de pătrunjel.
8. Încinge 60 ml de ulei de floarea-soarelui într-o tigaie mare.
9. Adaugă ceapa și usturoiul verde, călindu-le ușor până devin translucide.
10. Adaugă ardeii tocați și mai gătește 2-3 minute.
11. Presară 1 linguriță de sare și puțin piper măcinat, apoi adaugă pătrunjelul și mărarul, amestecând bine.
12. Oprește focul și lasă compoziția să se răcească puțin.
13. Taie ficatul răcit în cubulețe mici, apoi amestecă-l cu legumele călite.
14. Bate 8 ouă cu un praf de sare și 200 g de cașcaval ras, apoi toarnă peste amestecul de ficat și legume.
15. Amestecă bine pentru a obține o compoziție omogenă.
16. Tapetează o tavă cu hârtie de copt și toarnă jumătate din compoziție.
17. Așază 3 ouă fierte întregi pe mijloc, apoi acoperă cu restul compoziției.
18. Presară deasupra susan negru sau alb pentru decor.

19. Coace în cuptorul preîncălzit la 180°C timp de 50-60 de minute, până capătă o crustă aurie.
20. Lasă drobul să se răcească complet înainte de a-l felia.