

TERRINA DE FETGE DE PORC

Ingredients:

- 500 g de greix de porc
- 750g de fetge de porc
- 250 g de ceps assecats
- 2 escalunyes
- 1 ceba
- 2 grans d'all
- 18 g de sal
- 5 g de pebre
- 5 fulles de llorer
- frigoleta
- saginera de porc

Posar el ceps a mullega en aigua tèbia uns quants minuts abans.

Escórrer els ceps i passar tots els ingredients en una picadora mitjana i barregeu-los amb cura en una enciamera.

Salar, pebrar i afegir la frigoleta fregant els branquillons entre les mans.

Guarnir les terrines amb la saginera i omplir-les amb el farciment.

Posar frigoleta i fulles de llorer a sobre i plegar la saginera.

Preescalfar el forn a 210 °C (termòstat 7).

Enfornar la terrina posada en un bany maria i fer coure durant 1 h 30.

