Figatells

Rendiment: 4 racions

Ingredients

Figatells

Carn magra de porc picada — 200 g
Fetge de porc — 300 g
Cansalada de porc — 100 g
Pinyons — 50 g
Ou — 1 u.
Gra d'all molt picat — 1 dent
Llavors d'anís — 1 culleradeta
Julivert fresc — al gust
Mantellina, crepineta, reixa o teleta de porc (o de xai) — al gust
Oli d'oliva verge extra — al gust
Sal — al gust
Pebre — al gust

Passos

1. Demana al carnisser que pique el fetge de porc junt amb la carn magra de porc picada i la cansalada de porc.
2. Posa les tres carns en un bol amb els pinyons, l'ou, el gra d'all molt picat, les llavors d'anís i el julivert fresc. Mescla bé i estén la mescla per a amanir-la al gust amb sal i pebre.
3. Forma boles un poc més grans que les mandonguilles tradicionals, apretant bé perquè no es desfacen després.
4. Talla trossos de mantellina, crepineta, reixa o teleta de porc, estira'ls damunt de la taula i posa una bola de carn en cada un.
5. Tanca cada tros embolicant bé la carn.
6. Deixa reposar els figatells a la nevera fins al moment de consumir-los.
7. Quan vages a menjar-los, fes-los a la planxa amb unes gotes d'oli d'oliva verge extra fins que es dauren bé per fora per les dues bandes.

Fonts

Figatells o fardeles (Directo al Paladar, receta de Pakus):
https://www.directoalpaladar.com/recetas-de-carnes-y-aves/receta-figatells-fardeles-preparacion-elaborada-carne-cerdo-que-triunfa-valencia-aragon