

## Rovellons a la llauna amb fetge fresc d'ànec

48 Rovellons de mida petita

12 alls

1 manat de julivert

10g de pebre vermell dolç

30g de pa ratllat

Sal, pebre negre

100 ml d'oli d'oliva verge extra

300g de fetge fresc d'ànec extra

### Elaboració:

Netegeu els rovellons. Poseu un raig d'oli en una plàtera i distribuïu-hi els rovellons de manera q la part inferior quedi al damunt. Salpebreu-los. Peleu els alls i piqueu-los finament. Piqueu les fulles del julivert finament. Barregeu els alls, el julivert picat, el pebre vermell dolç i el pa ratllat. Distribuïu-ho al damunt dels rovellons. Poseu-ho a coure al forn 5 minuts a 210°C. Talleu el fetge d'ànec a daus petits. Traieu la llauna del forn i poseu un dau de fetge damunt de cada rovelló. Torneu a posar-ho al forn i deixeu-ho couen 2 minuts més.