

Biscotti per cani: polmone essiccato

Ingredienti:

circa mezzo kg di polmone Ciotola verde tagliato a cubetti, scongelato
carta da forno

Preparazione

1. Riscaldare il forno a 170°C
2. Stendere la carta da forno sulla teglia e distribuire bene i pezzetti di polmone
3. Cuocere a 170°C per una decina di minuti, in seguito ridurre il calore a 140°C e cuocere fino a quando i pezzetti sono ben secchi (così si mantengono a lungo).

Consigli:

Aprire il forno ogni tanto durante la cottura per far uscire il vapore. Se i pezzetti sono ben secchi, si conservano a lungo, p.es. in un barattolo di vetro. Molti cani amano il polmone essiccato!

