

ANTIPASTI E SNACK

## Fegatini marinati

LUOGO: Europa / Grecia

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: molto bassa    REPERIBILITÀ ALIMENTI: molto facile



### INGREDIENTI

1 kg di fegato di vitello  
1 tazza d'olio  
2 cucchiari di farina  
2 cucchiari d'aceto  
4 foglie di lauro  
poco rosmarino  
farina per friggere  
sale  
pepe

### PREPARAZIONE

**1** Tagliate il fegato a fette sottili, dopo che gli avete tolto la pelle, e lasciatelo per un po' a macerare con sale e pepe.

Versate l'olio nel tegame, infarinate le fette e fatele friggere a fuoco medio facendo attenzione a non bruciarle. Mettete nell'olio del tegame le 2 cucchiariate di farina, mischiate, aggiungete l'aceto diluito con un po' d'acqua, il rosmarino, il lauro, il sale ed il

pepe.

Lasciate bollire la salsa per un po' e poi versatela sopra le fette di fegato.