

SECONDI PIATTI

## Fegato al marsala

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [10 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



Il **fegato al marsala** è un secondo piatto dal sapore dolce e aromatico. Per gli amanti del fegato, questo al marsala costituisce un'ottima soluzione per preparare questa parte del bovino in un secondo gustoso e succulento. Provate questa ricetta e vedrete che sapore!

### INGREDIENTI

FEGATO DI MANZO 800 gr  
MARSALA 2 bicchieri  
FARINA 00  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

### PER ACCOMPAGNARE

PISELLI  
BASILICO 2 foglie  
CIPOLLINE

## PREPARAZIONE

**1** Disponete le fettine di fegato in una pirofila, aggiungete un bicchiere di marsala e lasciate

marinare per circa 30 minuti.



- 2 Nel frattempo preparate il contorno: fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungeteci la cipollina tagliata finemente e fate prendere calore.



- 3 Non appena l'olio inizierà a sfrigolare, versateci i pisellini e aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata a mano con un pizzico di sale. Lasciate cuocere a fiamma dolce per qualche minuto.



- 4 A questo punto, prendete le fettine di fegato, dividetele a metà così che siano più o meno tutte di grandezza uguale.



- 5 Versate un bel giro d'olio extravergine di oliva in una padella e fate prendere calore, quindi aggiungete le fettine di fegato infarinate e lasciatele rosolare su entrambi i lati.



- 6 Versate il bicchiere rimanente di marsala e continuate la cottura a fiamma alta così che la parte alcolica possa evaporare velocemente.



- 7 Arrivati quasi al termine della cottura salate la carne.



- 8 Servite il fegato irrorandolo con il suo fondo di cottura al marsala e accompagnandolo con i pisellini in padella.

