

SECONDI PIATTI

Fegato alla bielorusa

LUOGO: Europa / Bielorussia

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



INGREDIENTI

600g di fegato di manzo
2 cipolle
3 cucchiai di pane di segale grattugiato
6 cucchiai di panna acida
lardo
spezie
sale

PREPARAZIONE

1 Cospargete i pezzi di fegato con il sale, il pepe e fate imbiondire fino a che cambi colore e diventi croccante.

Aggiungete, quindi, le cipolle saltate con il pane grattugiato, coprite con la panna acida e fate brasare per 15-20 minuti.