

SECONDI PIATTI

Fegato alla lodigiana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [5 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FEGATO DI VITELLO da 60 g circa l'una - 8 fette

PROSCIUTTO CRUDO 8 fette

SEMI DI FINOCCHIO 1 cucchiaio da tavola

BURRO 40 gr

SALE

PEPE NERO

Il fegato alla lodigiana è nientemeno che la rivisitazione lodigiana di un classico della cucina europea medievale ovvero il fegatello.

Le costanti di questa preparazione sono ovviamente il fegato, che può essere di animali diversi, i semi di finocchio e la reticella di vitello per fissare il tutto.

Noi abbiamo voluto modificare leggermente la ricetta ed omettere l'utilizzo della reticella che potrebbe risultare ostica ai più, utilizzando semplicemente il prosciutto per fissare e chiudere l'involtino di fegato.

PREPARAZIONE

- 1 Prendete le fettine di fegato di vitello e incidetele in qualche punto qui è là sui bordi in modo tale che non si arriccino in cottura.



- 2 Condite le fettine con sale, pepe e semi di finocchio, quindi chiudetele a pacchetto.





3 Avvolgetele nelle fette di prosciutto, una per ogni involtino e mettetele da parte.



4 Fate fondere un bel cucchiaino di burro in una padella e fatevi rosolare il fegato avvolto nel prosciutto per 5 minuti in totale, girandolo una volta e cuocendolo uniformemente su entrambi i lati.



5 Il fegato alla lodigiana è pronto per essere servito in tavola accompagnato da una bella insalata di rucola che potrete condire semplicemente con olio e sale.



