

SECONDI PIATTI

## Fegato alla veneziana

---

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [15 min](#)    COTTURA: [60 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



### INGREDIENTI

FEGATO DI VITELLO a fettine - 500 gr

CIPOLLE BIANCHE 1 kg

BURRO 50 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

### PREPARAZIONE

- 1 Se amate i sapori forti e decisi e non vi spaventa mangiare frattaglie, il fegato alla veneziana è proprio ciò che fa per voi. Un secondo piatto gustoso, dal profumo irresistibile e caratteristico, piacerà di certo a chi ama la cipolla, poiché assieme al fegato è l'altro ingrediente protagonista. Una ricetta semplice che è nata proprio a Venezia ma che ha avuto talemnte tanto successo da essere amata e apprezzata in tutta Italia. Provate questa versione e fateci sapere la vostra opinione!

Se cercate altre ricette venete, perché non provate anche la [granseola alla veneta](#)? Un piatto decisamente eccellente!

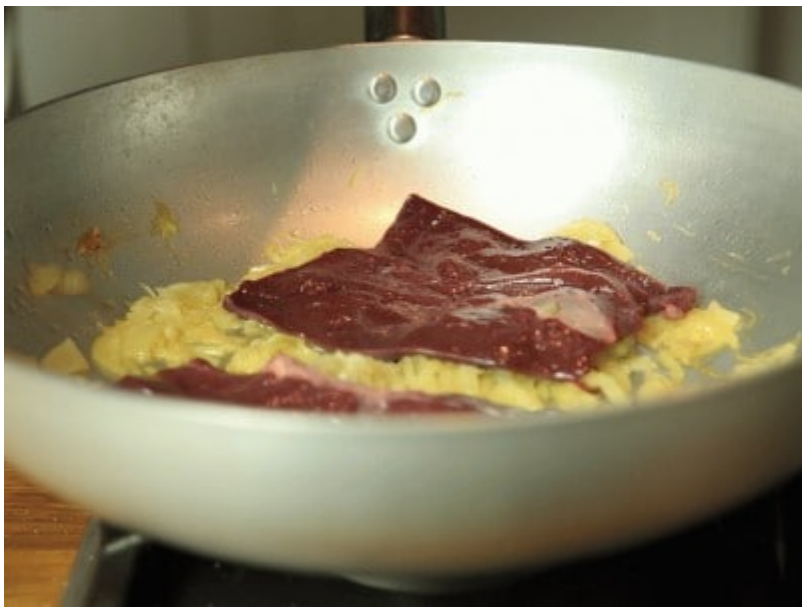
## PREPARAZIONE

- 1 Per realizzare la ricetta del fegato alla veneziana, per prima cosa pulite ed affettate finemente le cipolle.

In una padella con l'olio e la metà del burro indicato, fate stufare le cipolle a fiamma dolce, dovranno diventare trasparenti e tenere.



- 2 Aggiungete il fegato e lasciatelo cuocere per circa due minuti per lato; regolate di sale e pepe.



**3** Servite il fegato alla veneziana caldo.

## CONSIGLIO

**Come potrei cucinarlo in maniera più light?**

Puoi farlo facendo soffriggere la cipolla con un goccio di olio e una tazzina di acqua.

**Ho comprato più fegato del previsto, cosa potrei farci?**

Puoi provare a realizzare la ricetta del fegato al [marsala](#), ottimo anche quello!