

SECONDI PIATTI

Fegato alla veneziana

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

1 fetta da 200 g circa di fegato di vitello
3 cipolle dorate
olio e burro q.b.
un po' di prezzemolo tritato
1/2 bicchiere scarso di vino bianco secco
sale e pepe nero q.b.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliare a striscioline non troppo sottili il fegato, eliminando tutte le parti bianche che poi sono vasi venosi che risultano gommosi da cotti, e affettare finemente la cipolla.



- 2 Scaldare olio e burro in un'ampia padella e cominciare a soffriggere la cipolla, a fiamma bassa.



- 3 Portare a cottura la cipolla aiutandosi con qualche cucchiaino di brodo in maniera che risulti bella morbida ma che non si disfi del tutto.



- 4 Unire il fegato e aggiustare di sale e pepe.
Alzare la fiamma, sfumare il vino e girare il fegato in modo che cuocia rapidamente senza indurire, attenzione a questo passaggio perchè è determinante per la buona riuscita dell'intero piatto.



5 Non resta che impiattare caldissimo e guarnire con un pò di prezzemolo tritato.



Questa ricetta mi è stata lasciata dalla mia nonna **NOTE** paterna veneziana.