

SECONDI PIATTI

Fegato alla veneziana di Ropa

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 10 min COTTURA: 15 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: media



INGREDIENTI

800 g fette fegato vitello
8 cipolle
1 bicchiere vino bianco secco
olio extravergine d'oliva
brodo
burro
prezzemolo
sale
pepe nero

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a striscioline non troppo sottili il fegato, eliminando tutte le parti bianche, e affettate la cipolla fine.



- 2 Scaldate olio e burro in un'ampia padella e cominciate a soffriggere la cipolla a fiamma bassa.



- 3 Portate a cottura la cipolla aiutandovi con qualche cucchiaio di brodo in maniera che risulti morbida ma non si disfi del tutto.



- 4 Unite il fegato ed aggiustate di sale e pepe.

Alzate la fiamma, sfumate con il vino e girate il fegato in modo che cuocia rapidamente senza indurire.



5 Impiattate caldissimo e guarnite con un pò di prezzemolo tritato.

