

SECONDI PIATTI

# Fegato alla veneziana rapido

---

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)

---



## INGREDIENTI

FEGATO DI MANZO 800 gr  
CIPOLLE 1 kg  
SALVIA fresca - 2 foglie  
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4  
cucchiaini da tavola  
SALE

Il fegato di vitellone o si ama o si odia e, per gli amanti di questa parte del bovino, ecco una versione del fegato alla veneziana rapido. Un piatto buonissimo e veloce, che altro desiderare? In effetti spesso lo si vorrebbe fare ma mancano un po' le idee per cucinarlo in maniera semplice ma gustosa. Ecco qui ve ne diamo una che in pochissimo tempo vi permetterà di portare a tavola un piatto dal gusto eccellente. Se poi vi piace tanto provare piatti con il quinto quarto degli animali, ecco per voi un'altra ricetta molto interessante: [trippa](#) con fagioli!

# PREPARAZIONE

- 1 Tagliate finemente le cipolle, trasferitele in una ciotola, conditele con olio extravergine di oliva e sale e fatele cuocere al microonde alla massima potenza per 5-6 minuti.



- 2 Fate scaldare un giro di olio in una padella e aggiungeteci qualche fogliolina di salvia fresca.



- 3 Quando l'olio è caldo ed inizierà a sfrigolare, aggiungete le fettine di fegato sui bordi delle quali avrete praticato delle incisioni per evitare che si arriccino in cottura.

Lasciate cuocere le fettine di fegato da entrambi i lati.



- 4 Salate la carne e aggiungete le cipolle stufate e amalgamate gli ingredienti.





**5** Al termine di cottura, aggiungete il pepe e il sale se necessario.

Servite il fegato alla veneziana con un filo di olio a crudo.

