

SECONDI PIATTI

Fegato alla Veneziana

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

500 g di fegato di vitello
500 g di cipolle
prezzemolo
olio extravergine d'oliva
burro
sale
brodo.

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate le cipolle a rondelle sottili, tritare una manciata di prezzemolo e ponete il tutto a soffriggere in una casseruola con olio e burro. Fate rosolare per qualche minuto, poi continuate la cottura a fiamma bassa e tegame coperto.
Quando a cipolla sarà ben cotta, aggiungete il fegato di vitello tagliato a fettine sottili, mescolate e unite un mestolino di brodo, continuando la preparazione a fiamma alta. Lasciate cuocere per 5 o 6 minuti, salate e togliete dal fuoco servendolo subito.