

SECONDI PIATTI

Fegato d'agnello

LUOGO: *Asia / Siria*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

- ½ kg di fegato d'agnello
- 1 cipolla tritata
- 3 cucchiaini di burro
- 1 tazza di passata di pomodoro
- ½ tazza d'acqua
- 2 spicchi d'aglio schiacciati
- sale
- pepe nero

PREPARAZIONE

- 1 Sciacquate il fegato completamente in acqua fredda, bollitelo, quindi, in acqua per circa 15 minuti, sciacquate nuovamente e tritatelo in piccoli pezzi.
Fate fondere il burro in una casseruola, fate dorare la cipolla nel burro, aggiungetevi il fegato e fate sobbollire.
Aggiungete la passata di pomodoro e ½ tazza d'acqua.
Aggiungetevi l'aglio schiacciato, il sale e il pepe.

Cuocete per circa altri 15 minuti.