SECONDI PIATTI

Fegato di vitello con scalogno e aceto balsamico

LUOGO: Europa / Italia / Trentino-Alto Adige

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

INGREDIENTI

FEGATO DI VITELLO 400 gr

SCALOGNO 200 gr

ACETO BALSAMICO

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO

BRODO DI CARNE

PREPARAZIONE

1 Far rosolare lo scalogno tagliato finissimo, aggiungere le fette di fegato, spruzzare con l'aceto balsamico e un po' di brodo.

Salare, pepare e spolverare di prezzemolo tritato.