

SECONDI PIATTI

Fegato fritto

LUOGO: *Asia / Corea del Sud*

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



INGREDIENTI

500 g di fegato di manzo
3 tazze di acqua bollente
2 cucchiaini di sale
3 cucchiai di farina
1 uovo battuto
2-3 cucchiai di olio
salsa di soia all'aceto.

PREPARAZIONE

- 1 Tuffate il fegato in acqua a bollire, scolatelo dopo 4-5 minuti, mondatelo di tutta la pelle e tagliatelo a fette molto sottili; salate, passate nella farina e nell'uovo battuto, saltellate nell'olio.

Servite caldo con salsa di soia all'aceto.