

SECONDI PIATTI

Fegato al marsala

di: *Cookaround*

LUOGO: **Europa** / Italia

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **10 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**



Il **fegato al marsala** è un secondo piatto dal sapore dolce e aromatico. Per gli amanti del fegato, questo al marsala costituisce un'ottima soluzione per preparare questa parte del bovino in un secondo gustoso e succulento. Provate questa ricetta e vedrete che sapore!

INGREDIENTI

FEGATO DI MANZO 800 gr
MARSALA 2 bicchieri
FARINA 00
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
SALE

PER ACCOMPAGNARE

PISELLI
BASILICO 2 foglie
CIPOLLINE

PREPARAZIONE

- 1 Disponete le fettine di fegato in una pirofila, aggiungete un bicchiere di marsala e lasciate marinare per circa 30 minuti.



- 2 Nel frattempo preparate il contorno: fate scaldare un giro d'olio extravergine d'oliva in una padella, aggiungeteci la cipollina tagliata finemente e fate prendere calore.



- 3 Non appena l'olio inizierà a sfrigolare, versateci i pisellini e aggiungete qualche foglia di basilico spezzettata a mano con un pizzico di sale. Lasciate cuocere a fiamma dolce per qualche minuto.



- 4 A questo punto, prendete le fettine di fegato, dividetele a metà così che siano più o meno tutte di grandezza uguale.



- 5 Versate un bel giro d'olio extravergine di oliva in una padella e fate prendere calore, quindi aggiungete le fettine di fegato infarinate e lasciatele rosolare su entrambi i lati.



- 6 Versate il bicchiere rimanente di marsala e continuate la cottura a fiamma alta così che la parte alcolica possa evaporare velocemente.



- 7 Arrivati quasi al termine della cottura salate la carne.



- 8 Servite il fegato irrorandolo con il suo fondo di cottura al marsala e accompagnandolo con i pisellini in padella.

