

SECONDI PIATTI

# Fegato alla veneziana

di: *Cookaround*

---

LUOGO: **Europa** / **Italia** / **Veneto**

DOSI PER: **4 persone**    DIFFICOLTÀ: **bassa**    PREPARAZIONE: **15 min**    COTTURA: **60 min**    COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

---



## INGREDIENTI

FEGATO DI VITELLO a fettine - 500 gr

CIPOLLE BIANCHE 1 kg

BURRO 50 gr

SALE

PEPE NERO

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

## PREPARAZIONE

**1** Se amate i sapori forti e decisi e non vi spaventa mangiare frattaglie, il fegato alla veneziana è proprio ciò che fa per voi. Un secondo piatto gustoso, dal profumo irresistibile e caratteristico, piacerà di certo a chi ama la cipolla, poiché assieme al fegato è l'altro ingrediente protagonista. Una ricetta semplice che è nata proprio a Venezia ma che ha avuto talmente tanto successo da essere amata e apprezzata in tutta Italia. Provate questa versione e fateci sapere la vostra opinione!

Se cercate altre ricette venete, perché non provate anche la [granseola alla veneta](#)? Un piatto decisamente eccellente!

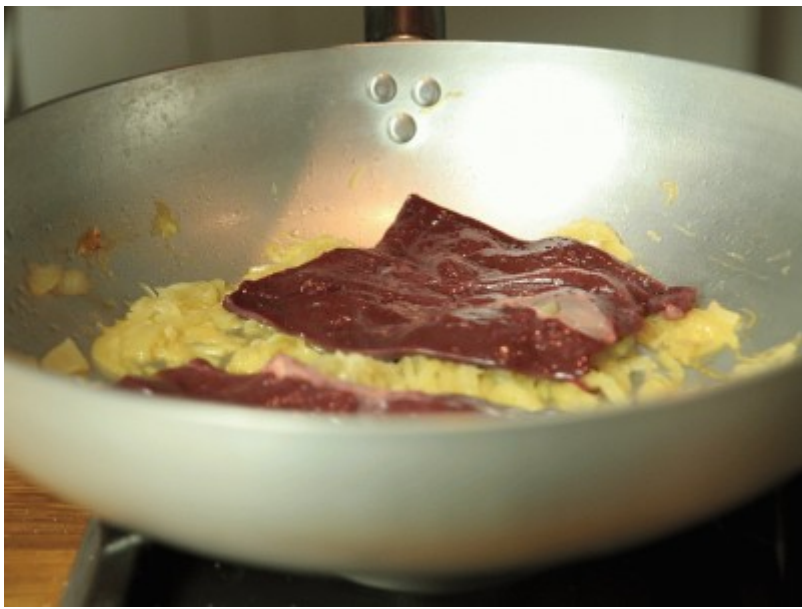
## PREPARAZIONE

**1** Per realizzare la ricetta del fegato alla veneziana, per prima cosa pulite ed affettate finemente le cipolle.

In una padella con l'olio e la metà del burro indicato, fate stufare le cipolle a fiamma dolce, dovranno diventare trasparenti e tenere.



**2** Aggiungete il fegato e lasciatelo cuocere per circa due minuti per lato; regolate di sale e pepe.



3 Servite il fegato alla veneziana caldo.

CONSIGLIO