

SECONDI PIATTI

# Fegato alla veneziana di Ropa

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    PREPARAZIONE: [10 min](#)    COTTURA: [15 min](#)    COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



## INGREDIENTI

800 g fette fegato vitello  
8 cipolle  
1 bicchiere vino bianco secco  
olio extravergine d'oliva  
brodo  
burro  
prezzemolo  
sale  
pepe nero

## PREPARAZIONE

- 1 Tagliate a striscioline non troppo sottili il fegato, eliminando tutte le parti bianche, e affettate la cipolla fine.



- 2 Scaldate olio e burro in un'ampia padella e cominciate a soffriggere la cipolla a fiamma bassa.



- 3 Portate a cottura la cipolla aiutandovi con qualche cucchiaino di brodo in maniera che risulti morbida ma non si disfi del tutto.



- 4 Unite il fegato ed aggiustate di sale e pepe.

Alzate la fiamma, sfumate con il vino e girate il fegato in modo che cuocia rapidamente senza indurire.



5 Impiattate caldissimo e guarnite con un pò di prezzemolo tritato.

