

ANTIPASTI E SNACK

Fegato con cipolline

LUOGO: Europa / Grecia

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



INGREDIENTI

- 1 kg di fegato di vitello
- 1 kg di cipolline piccole secche
- 1 tazza d'olio
- 1 tazza di vino bianco secco
- 1 tazza di succo di pomodoro
- 2 chiodi di garofano
- sale
- pepe

PREPARAZIONE

- 1 Tagliate il fegato a fette, lavatelo e fatelo scolare. Pulite le cipolline. Fate scaldare l'olio nella casseruola e aggiungete le cipolline per farle appassire. Subito dopo aggiungete le fette di fegato, i chiodi di garofano, il sale ed il pepe. Girate diverse volte, aggiungete il vino e subito dopo il succo di pomodoro. Lasciate bollire lentamente fino a completa cottura e fino a rimanere solo con la salsa.