SECONDI PIATTI

Fegato con i fichi

LUOGO: Europa / Italia / Veneto

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

C'è chi lo odia e chi la ama! Be' se siete della seconda scuola di pensiero, non dovete assolutamente perdere la ricetta del **fegato con i fichi**. Un abbinamento insolito e speciale quello fatto con questi due ingredienti che può sembrare insolito ma la dolcezza dei fichi ingentilisce parecchio il sapore particolare del fegato. La ricetta è di semplice realizzazione e vi permetterà di mangiare un bel secondo piatto. Provate questa ricetta e se vi piace il quinto quarto vi proponiamo di realizzare anche quella della trippa alla fiorentina : molto gustosa e saporita!

INGREDIENTI

FEGATO DI VITELLO 350 gr

FICHI SECCHI 150 gr

ACETO DI VINO ROSSO 1 bicchiere

CIPOLLE 2

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 10 cl

SCORZA DI LIMONE grattugiata -

SALE

PEPE NERO

Preparazione

1 Per fare il fegato con i fichi mettete a bagno in acqua tiepida i fichi secchi. Lavate il fegato di vitello, tagliatelo a strisce e mettetelo a bagno per 15 minuti in acqua e aceto.

Versate in una padella l'olio e fatevi appassire le cipolle affettate molto sottilmente.

2 Asciugate i fichi, tagliate le piccole estremità dure e affettateli.

Unite i fichi alla cipolla e lasciate insaporire il tutto per pochi minuti.

3 Aggiungete, quindi, il fegato sgocciolato e fate cuocere a fiamma vivace per 5-10 minuti,

salate leggermente.

4 Servite il fegato con la buccia di limone grattugiata e una macinata di pepe.

Consiglio

Ma si può fare anche con i fichi freschi?

Sì potrebbe ma si spappolerebbero con il calore, quindi ti consiglio i secchi.

Ho altri fichi secchi, cosa potrei fare?

Potresti usarli nella farcitura degli involtini di carne o pollo.