

SECONDI PIATTI

Fegato con i fichi

di: *Cookaround*

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

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

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



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

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!

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