

SECONDI PIATTI

# Fegato d'agnello

di: *Cookaround*

LUOGO: *Asia / Siria*

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



## INGREDIENTI

½ kg di fegato d'agnello  
1 cipolla tritata  
3 cucchiari di burro  
1 tazza di passata di pomodoro  
½ tazza d'acqua  
2 spicchi d'aglio schiacciati  
sale  
pepe nero

## PREPARAZIONE

- 1 Sciacquate il fegato completamente in acqua fredda, bollitelo, quindi, in acqua per circa 15 minuti, sciacquate nuovamente e tritatelo in piccoli pezzi.  
Fate fondere il burro in una casseruola, fate dorare la cipolla nel burro, aggiungetevi il fegato e fate sobbollire.  
Aggiungete la passata di pomodoro e ½ tazza d'acqua.

Aggiungetevi l'aglio schiacciato, il sale e il pepe.

Cuocete per circa altri 15 minuti.