

SECONDI PIATTI

## Fegato di agnellone all'aceto balsamico

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Emilia-Romagna](#)

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [bassa](#)    COSTO: [medio](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

700 g di fegato di agnellone  
200 g di pomodorini  
100 g di cipolla  
1dl di vino bianco  
1 dl di aceto balsamico  
100 g di burro  
1dl di olio d'oliva  
sale e pepe q.b.

### PREPARAZIONE

**1** Tagliare a quadretti di circa 1cm di lato il fegato e rosolarlo leggermente in olio d'oliva.

Tagliare la cipolla a listarelle e farla imbiondire in burro, aggiungere i pomodorini e fare cuocere per circa 10 minuti.

Unire il fegato e bagnare il tutto con vino bianco.

Lasciare evaporare il vino e correggere il tutto con sale e pepe.

Bagnare con aceto balsamico e dopo 10 minuti servire caldo in terrina con crostoni di pane all'aglio.