

SECONDI PIATTI

Fegato di vitello con scalogno e aceto balsamico

di: *Cookaround*

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Trentino-Alto Adige](#)

DOSI PER: [4 persone](#)

DIFFICOLTÀ: [bassa](#)

COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



INGREDIENTI

FEGATO DI VITELLO 400 gr

SCALOGNO 200 gr

ACETO BALSAMICO

SALE

PEPE NERO

PREZZEMOLO

BRODO DI CARNE

Preparazione

- 1 Far rosolare lo scalogno tagliato finissimo, aggiungere le fette di fegato, spruzzare con l'aceto balsamico e un po' di brodo.
Salare, pepare e spolverare di prezzemolo tritato.