

# Fegato alla veneziana

Ingredienti per 4 persone:

500 gr.di fegato di vitello

2 cipolle bianche

6 foglie di salvia

burro

aceto di vino bianco

olio evo

sale e pepe

Preparazione

Mondate le cipolle e affettatele, mettetele da parte , lavate la salvia, tritatela e mettete anch'essa da parte. In una padella scaldate 2 cucchiaini d'olio con una noce di burro e fate soffriggere le cipolle.

Abbassate la fiamma, aggiungete la salvia, sfumate con l'aceto e lasciate stufare aggiungendo poca acqua, se necessario, finché saranno tenere, regolate di sale e pepe.

Sciacquate le fette di fegato e tamponatele con la carta assorbente da cucina, infarinatele e aggiungetele alle cipolle e cuocete per circa 5 minuti a fuoco vivace girando il fegato a metà cottura, salatelo e servitelo subito ben caldo con le cipolle