

Fegato alla veneziana con le cipolle

Ingredienti

Fegato di vitello 500 g
Cipolle bianche 2
Salvia 6 foglie
Olio extravergine d'oliva 50 g
Burro 15 g
Aceto di vino bianco 10 g
Pepe nero q.b.
Sale no q.b.
Acqua q.b.

Procedimento

Per realizzare il fegato alla veneziana, iniziate sbucciando la cipolla, poi affettatela 1, lavate, asciugate e tritate anche la salvia. In una padella sciogliete il burro con l'olio, poi unite le cipolle a ettate e aggiungete l'acqua e proseguite la cottura a fuoco dolce per 5 minuti, poi unite la salvia tritata e l'aceto di vino bianco, proseguite la cottura per altri 5 minuti o no a quando le cipolle non saranno appassite. Intanto sciacquate sotto l'acqua correte le fette di fegato, asciugatele con un panno carta e poi adagiatele nella padella con le cipolle, cuocete a fuoco alto per 5 minuti avendo cura di girarle a metà cottura. Quando il fegato alla veneziana sarà pronto, trasferitelo su un piatto di portata, salate e servitelo subito.