

SECONDI DI POLLAME

Scaloppa di fegato grasso all'aceto balsamico di Modena

Tradizione: Provincia di Modena, Provincia di Firenze, Emilia-Romagna, Toscana

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Fegato grasso d'anatra crudo da tagliare in 4 scaloppe	400 g
Aceto balsamico tradizionale di Modena	1 cucchiaio
Galletti	300 g
Aglio	1 spicchio
Prezzemolo tritato	1 cucchiaio
Burro	50 g
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Pulire accuratamente i funghi, lavarli e asciugarli bene, tagliando anche i più grossi per lungo in modo da uniformare la misura, e metterli a cuocere in padella con solo sale a fuoco vivace per 5 minuti.
- 2 Buttare via l'acqua liberata dai funghi e finire la cottura aggiungendo l'aglio tritato e il burro, e poi il prezzemolo. Aggiustare di sale e pepe e riservare al caldo.
- 3 Scaldare una padella antiaderente e rosolarvi le scaloppe di fegato grasso (salate, pepate e passate nella farina) a fuoco molto vivace, 3 minuti per parte.
- 4 Asciugarle su carta assorbente e servirle con i galletti accanto e qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena sopra, a crudo.