

SECONDI DI CARNE

Fegato con le cipolle alla veneziana

Tradizione: Provincia di Venezia, Veneto

DOSI

4 persone

■ Ingredienti per 4 persone

Fegato di vitello a fette sottili	400 g
Cipolle bianche di 100 g ciascuna	3
Olio d'oliva extra-vergine	2 cucchiaini
Vino bianco secco	2 dita
Prezzemolo	
Sale	
Pepe	

■ Preparazione

- 1 Spellate le cipolle e affettatele sottili. Togliete la pellicina tutto intorno alle fette di fegato e tagliatele a listarelle larghe circa due dita.
- 2 Scaldate l'olio in una larga padella antiaderente e fatevi appassire le cipolle. Mantenete la fiamma a metà altezza e mescolate spesso in modo che le cipolle si cuociano senza quasi prendere colore.
- 3 Dopo circa un quarto d'ora, insaporite con sale e pepe e bagnate con il vino. Distribuite sulle cipolle le listarelle di fegato, rialzate la fiamma e lasciate cuocere per non più di quattro o cinque minuti, mescolandolo spesso e salandolo solo a fine cottura.
- 4 Perché il fegato non indurisca, dovrete cuocerlo solo all'ultimo momento, facendo attenzione che non passi di cottura senza tuttavia rimanere al sangue.
- 5 Servitelo caldo, spolverato di prezzemolo tritato, accompagnandolo con fette di polenta arrostita.