



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

Fegato fritto friulano



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

30 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella, piatto**

Ingredienti

- 700 gr di fegato di maiale a fette
- 2 uova
- pangrattato
- 40 gr di burro
- 2 cucchiai di oliio extravergine d'oliva
- 2 limoni
- 1 cucchiaio di zucchero
- sale
- pepe

Preparazione Fegato fritto friulano

Passo 1.

Sbattete le uova con un pizzico di sale ed un pizzico di pepe.

Passo 2.

Passate le fette di fegato prima nelle uova e poi nel pangrattato.

Passo 3.

Friggete in una padella con 40 g di burro e 2 cucchiaini di olio extravergine d'oliva (la doratura deve essere leggera).

Passo 4.

Fate assorbire l'olio in eccesso su carta assorbente.

Passo 5.

Fate sciogliere un cucchiaino di zucchero nel succo di due limoni.

Passo 6.

Servite il fegato caldo irrorato dal succo di limone e zucchero.

Note

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)