



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

Fegato alla paesana



4 Persone

secondi Categoria

media Difficoltà

1 ora Tempo

Attrezzatura : **coltello, padella, cucchiaio di legno**

Ingredienti

- 600 g di fegato di vitellone
- 40 g di burro
- 50 g di lardo
- 1 spicchio d'aglio
- 2 cipolle
- 1 cucchiaio di farina
- 1 ciuffetto di prezzemolo
- 1/2 bicchiere di vino rosso
- 1 pizzico di noce moscata
- sale
- pepe

Preparazione Fegato alla paesana

Passo 1.

Affettate le cipolle, tagliate il fegato a stiscette e tritate prezzemolo e aglio.

Passo 2.

Unite il lardo al trito di prezzemolo e aglio, fate poi rosolare il preparato nel burro.

Passo 3.

Aggiungete le cipolle e quando saranno appassite, aggiungete anche il fegato e un cucchiaio di farina.

Passo 4.

Amalgamate il tutto mescolando con un cucchiaio di legno, aggiungete il vino e fate cuocere cinque minuti, profumate con pepe e una grattata di noce moscata e fate cuocere altri cinque minuti, in ultimo salate e servite.

Note

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