



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

Fegato alla veneziana



4 Persone

secondi Categoria

facile Difficoltà

40 minuti Tempo

Attrezzatura : **padella**

Ingredienti

- 400 g di cipolle bianche
- 500 g di fegato di vitello a fette
- 4 cucchiai di olio extravergine d'oliva
- 30 g di burro
- 1 ciuffetto di prezzemolo tritato
- sale
- pepe

Preparazione Fegato alla veneziana

Passo 1.

Pulite le cipolle e affettatele sottilmente, ponete in una padella scaldata con l'olio e il burro, salate e fate cuocere le cipolle a fuoco basso per 25 minuti con la padella coperta, in modo che le cipolle non si scuriscano.

Passo 2.

Alzate il fuoco e aggiungete le fette di fegato, fate cuocere per non più di 5 minuti girando le fette.

Passo 3.

Aggiustate di sale e pepe e servite caldo.

Note

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