

**CASA NOSTRA**  
Cercle culturel italien de Verviers

# Il Fegato alla veneziana (Figà àea Venessiana)



La Cucina  
di ...



Facile



20 min



25 min



Economico

## Ingredienti

- 600 g di fegato di maiale (o di vitello o vitellone se lo si preferisce)
- 2 grosse cipolle bianche di Chioggia.
- 50 g circa di burro.
- 4 cucchiaini di olio extravergine d'oliva.
- Un po' di aceto (facoltativo)
- Un mazzetto di prezzemolo (facoltativo)
- Sale e pepe q.b.

## Ricetta e preparazione

1. **Fare soffriggere** la cipolla tagliata a fette nel burro misto a olio, aggiungere, quando si sarà imbiandita, un po' di aceto (se lo si usa) o 2 cucchiaini di acqua e lasciare stufare 15-20 minuti a fuoco dolce.
2. **Aggiungere** quindi il fegato tagliato a listarelle (e il prezzemolo se lo si usa) e fare cuocere velocemente (non più di 5 minuti) a fuoco alto,
3. **Salare e pepare.** Il piatto va mangiato caldissimo subito dopo averlo preparato, non va mai riscaldato in quanto il fegato, se viene riscaldato, si indurisce. Ottimo servito con una polenta morbida o con fette di polenta tostate in forno.

Ecco qui la mia ricetta e la foto di Rosolina dove sono nata.

Rosolina (Roxolina in veneto) è un comune italiano di 6 383 abitanti della provincia di Rovigo in Veneto.

Rosolina

