



Fegato alla veneziana

Ingredienti

500 g fegato di maiale o vitello

500 g di cipolle bianche grandi

1 mazzetto di prezzemolo

1 dado

Sale

Olio di semi

Affettare finemente le cipolle, battere finemente il prezzemolo e metterle in una padella bassa e larga con un fondo di olio di semi e cuocere a calore moderato.



Nel frattempo lavare e tagliare il fegato (secondo me è meglio di maiale) a fettine sottili



Continuare la cottura delle cipolle a fuoco lento aggiungendo poco alla volta del brodo di dado per non farle bruciare. per 40-50 minuti, devono essere marroncine e ci deve essere un po' di liquido in fondo.



Adagiare delicatamente le fette di fegato sulle cipolle e chiudere con il coperchio.



Dopo 5 minuti aprire, mescolare e aggiustare di sale e servire subito.



Attenzione a cuocerlo troppo altrimenti indurisce, per lo stesso motivo va mangiato tutto subito, non si può riscaldare altrimenti peggiora notevolmente.