



FEGATO ALLA VENEZIANA

(Foie à la vénitienne)

(Scritto da un allievo del collegio G. CARDUCCI D'ESTE (Italia))

INGREDIENTI:

- | | |
|-------------------------------|------------------------------|
| - 3 etti di fegato di vitello | - pepe nero |
| - 3-4 cipolle | - cannella |
| - sale | - olio extravergine di oliva |

PROCEDIMENTO:

- Tagliare a rotelline la cipolla e mettere 3-4 cucchiaini d'olio nella pentola antiaderente,
- Mettere la cipolla e il sale e far cuocere per 10 minuti,
- Togliere la cipolla e lasciare l'olio a cui è possibile aggiungerne eventualmente ancora un po',
- Far soffriggere e poi mettere il fegato tagliato a fettine e pepato,
- Dopo pochi minuti, servire il fegato e le cipolle eventualmente aggiungendo anche un po' di cannella.

Nota :

Questa ricetta, scritta da un allievo del collegio Giosuè CARDUCCI su richiesta della professoressa, è stata consegnata al comitato di gemellaggio Pertuis-Este durante l'Eurofest 2016 a Este.