



FEGATO ALLA VENEZIANA

(Foie à la vénitienne)

(Ecrit par un(e) élève du collège G. CARDUCCI D'ESTE - Italie)

INGREDIENTS:

- | | |
|------------------------|------------------------------|
| - 3 hg de foie de veau | - Poivre noir |
| - 3-4 oignons | - cannelle |
| - Sel | - Huile extra-vierge d'olive |

PREPARATION:

- Couper en rondelles les oignons et mettre 3-4 cuillérées d'huile dans une marmite anti-adhérente,
- Mettre l'oignon et le sel et faire cuire pendant 10 minutes,
- Oter l'oignon et laisser l'huile et en ajouter éventuellement un peu,
- Faire brunir, puis mettre le foie coupé en tranches et poivré,
- Après quelques minutes, servir le foie et les oignons en ajoutant éventuellement un peu de cannelle.

Nota :

Cette recette, écrite par un(e) élève du collège Giosuè CARDUCCI à la demande de sa professeure, a été remise au comité de jumelage Pertuis-Este lors de l'Eurofest 2016 à Este.