

Alessandro Borghese Kitchen Sound: pane, tulipani e fegato alla veneziana

borghese-5-10c2df59

FEGATO ALLA VENEZIANA

TRATTO DA: PANE E TULIPANI

(Costo € - Tempo 30' - Difficoltà #)

Ingredienti per 4 persone:

400g di fegato di vitello

400g cipolle

100g burro

Pangrattato q.b.

Erbe aromatiche (rosmarino, prezzemolo, salvia, timo)

Pepe verde q.b.

Sale grosso q.b.

Olio extravergine d'oliva q.b.

Preparazione:

Trita finemente le erbe ed incorporale nel pangrattato. Aggiungi pepe verde e sale grosso. Pesta il tutto creando una panure.

Impana il fegato nel composto preparato, così da farlo aderire bene. Taglialo poi a pezzettini e ripassalo nell'impanatura.

Taglia le cipolle a rondelle e falle rosolare in una padella con burro ed olio extravergine d'oliva.

Una volta appassite, aggiungi dell'acqua calda e aggiusta di sale facendo proseguire la cottura.

In una padella sciogli del burro e cuoci il fegato per qualche minuto.

Impiatta, creando una base con le cipolle. Adagia il fegato e decora con sale al carbone, una grattata di pepe e il trito di erbe rimasto.

La nuova stagione di Alessandro Borghese Kitchen Sound è in onda tutti i giorni su Sky Uno.