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.