

Fegato alla veneta



Presentazione

Il fegato alla Veneziana fa parte delle molte ricette tipiche della tradizione gastronomica veneta.

Tra i vari piatti tipici, questo è sicuramente uno dei più conosciuti in tutto il mondo per il suo sapore inconfondibile e particolare che accosta il sapore deciso del fegato all'aroma della cipolla.

Le origini di questo piatto, chiamato in veneto figà àea Venessiana, risalgono addirittura al tempo dei Romani che usavano cucinare il fegato insieme ai fichi per coprirne l'odore un pò forte.

I Veneziani col passare del tempo sostituirono i fichi con le cipolle e fecero diventare questa ricetta una delle più apprezzate della cucina Veneta.

Procedimento:



Per realizzare il fegato alla veneziana, iniziate sbucciando la cipolla, poi affettatela (1), lavate, asciugate e tritate anche la salvia (2). In una padella sciogliete il burro (3) con l'olio,



poi unite le cipolle affettate (4) e aggiungete l'acqua (5) e proseguite la cottura a fuoco dolce per 5 minuti, poi unite la salvia tritata (6)



e l'aceto di vino bianco (7) , proseguite la cottura per altri 5 minuti o fino a quando le cipolle non saranno appassite. Intanto sciacquate sotto l'acqua corrente le fette di fegato (8),asciugatele con un panno carta e poi adagiatele nella padella con le cipolle (9),



cuocete a fuoco alto per 5 minuti avendo cura di girarle a metà cottura (10). Quando il fegato alla veneziana sarà pronto (11), trasferitelo su un piatto di portata, salate e servitelo subito (12).