

Fegato alla salvia

Il vero segreto per preparare questa ricetta è il sottile spessore delle fettine di fegato, che deve essere di circa 3 o 4 millimetri

Ingredienti: 3 persone: 450 gr di fegato di vitello a fettine, farina bianca o maizena q.b, 2 rametti di salvia , 50 ml di olio oliva, sale e pepe q.b.

Procedimento:

Fate rosolare in 5 cucchiai di olio 2 rametti di salvia.

Dopo circa 3 minuti, toglieteli e nello stesso olio

aromatizzato e caldo adagiate le fettine di fegato leggermente infarinate.

Fatele rosolare 2-3 minuti, quindi rigiratele, conditele con il sale, il pepe ed

aggiungete nella padella una decina di foglioline di salvia sistemandole negli

interstizi tra una fettina e l'altra. Fate cuocere ancora per qualche minuto e,

una volta cotte, trasferitele subito sul piatto di portata bagnandole bene con il loro sughetto di cottura.