FEGATO ALLA VENETA 2

Ingredienti per 4 persone:

- 600 gr di fegato di vitello,
- due grosse cipolle bianche (circa 300 gr),
- un limone,
- olio,
- sale,
- pepe.

Affettate le cipolle e fatele appassire lentamente in olio caldo, mescolando perché non attacchino al fondo del recipiente. Togliete la pellicina che riveste il fegato e tagliatelo a fettine. Quando le cipolle saranno quasi completamente cotte e leggermente dorate, aggiungete il fegato, alzando la fiamma e fatelo cuocere rapidamente (non più di cinque o sei minuti) Salatelo, pepatelo e toglietelo dal fuoco. Servitelo con spicchi di limone.