FEGATO ALLA CIPOLLA

Ingredienti:

- 2 cipolle,
- 30g. di burro,
- un mestolo di brodo,
- 500g. di fegato,
- sale e pepe.

Fate appassire una cipolla affettata con 30g. di burro, poi levatela e mettete in padella un'altra cipolla tagliata al velo; lasciatela dorare piano, bagnatela con un mestolo di brodo e, dopo 5 minuti unite 500g. di fegato a fette.
Cuocete ancora per 5 minuti, salate e pepate.