FEGATO CON PISELLI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di fegato di vitello,
- 300 g di pisellini primavera surgelati,
- 40 g di burro,
- 4 foglie di salvia,
- sale.

Mettere in un tegame il burro e la salvia, aggiungere i piselli, far rosolare per pochi minuti, versare mezzo bicchiere d'acqua, coprire e far cuocere per circa 15 minuti.
Tagliare il fegato a listarelle, unirlo ai piselli, salare, far cuocere per circa 5 minuti e servire.