

FEGATO AL CUMINO

Ingredienti per 4 persone:

- 350g. di fegato di vitello a fettine,
- 2 spicchi di aglio,
- 2 cucchiaini di salsa di pomodoro,
- farina,
- brodo,
- whisky,
- un cucchiaino di semi di cumino,
- olio,
- burro,
- sale e pepe.

In una larga pentola preferibilmente antiaderente, fate rosolare l'aglio in 2 cucchiaini di olio. Spegnete e, quando l'olio sarà tiepido, unite 2 cucchiaini di whisky e la salsa di pomodoro. Riaccendete il fuoco e fate sobbollire per 2 minuti, poi unite 2 mestoli di brodo, coprite e cuocete a fuoco lento per 15 minuti. Infarinate il fegato (se preferite il fegato più chiaro e più dolce mettetelo prima a bagno nel latte per mezz'ora).

Fatelo rosolare in 20g. di burro e un cucchiaino d'olio, per 2 minuti da un lato e 2 dall'altro. Salate, pepate, profumate con il cumino e, dopo mezzo minuto, spegnete il fuoco.

Disponete il fegato su un piatto da portata caldo, copritelo con la salsa bollente, dopo aver tolto l'aglio e servite subito.