

FEGATO ALLA VENETA 1

Ingredienti:

- 400g. di fegato di vitello,
- 5 cipolle,
- olio,
- sale e pepe.

Affettate finemente le cipolle e mettele a colorire nell'olio finché sono bionde. Intanto avrete pronte le fettine di fegato che avrete fatto tagliare sottilissime. Gettate il fegato nella teglia dove avrete dorato le cipolle e fatelo cuocere a fuoco ardente prima da una parte e poi dell'altra.

Salate quando togliete la teglia dal fuoco per servire.