

FEGATINI D'ANATRA ALLA VENETA

Ingredienti (per 2 persone):

- 500 gr di fegatini d'anatra
- 2 cipolle bianche
- 1 noce di burro
- olio evo q.b.
- salvia
- vino bianco
- sale e pepe

Procedimento:

Lavate i fegatini sotto acqua corrente e poi asciugateli accuratamente con carta da cucina. Affettate sottilmente due cipolle bianche e stufatele a fuoco leggero con olio e una noce di burro in padella. Aggiungete anche un trito di salvia e poi, quando le cipolle saranno diventate molto morbide, sfumate con vino bianco e poi aggiungete il fegato tagliato a fette o a listarelle. Salate e pepate a fine cottura e servite il piatto caldo con patate al forno o purè.



Le ricette di
Quack®