

Fegato al finocchio



Ingredienti per 4 persone:

400g di fette di fegato di vitello

Poca farina

Un cucchiaino di semi di finocchio

Mezzo bicchiere di vino bianco secco

4 cucchiaini d'olio extravergine d'oliva

Sale e pepe



Preparazione:

Infarinare le fette di fegato e farle rosolare in una padella con l'olio.

Regolare di sale e pepe, aggiungere i semi di finocchio, coperchiare e lasciare insaporire a fuoco vivace.

Prima di ultimare la cottura, scoprire il recipiente, aggiungere il vino bianco e lasciarlo evaporare, mantenendo la fiamma piuttosto viva.

Disporre il fegato, irrorato del sugo di cottura, su un piatto da portata caldo e servire subito.