

"Fegato di Maiale all'agro dolce"

Tagliare a fettine il fegato di maiale
passarlo leggermente a farina fiore
addeziarlo in una padella con
olio e 4-5. Noci di Burro cuocere a
fuoco moderato rigirandolo più volte
con delicatezza salare ffare a
cattura avvenuta versare del
succo di limone leggermente zuccherato
a fionna mince su 5-6. secondi
servitelo con contorno di patate all'olio
presmolate. Questo è uno dei
piatti di grande delizia il quale si
è perso il piacere del fegato in
Tempi moderni come quelli d'oggi,
Basti guardare anche nei Menù dei
ristoranti e vedrete che non appare.
Servitelo con un Buon Cabernet dei
Colli Euganei

