

Fegato con le cipolle alla veneziana

Il **fegato alla Veneziana** fa parte delle molte ricette tipiche della tradizione gastronomica **veneta**.

Tra i vari piatti tipici, questo è sicuramente uno dei più conosciuti in tutto il mondo per il suo sapore inconfondibile e particolare che accosta il sapore deciso del **fegato** all'aroma della **cipolla**.

Le origini di questo piatto, chiamato in veneto **figà àea Venessiana**, risalgono addirittura al tempo dei **Romani** che usavano cucinare il fegato insieme ai **fichi** per coprirne l'odore un pò forte.

I Veneziani col passare del tempo sostituirono i fichi con le cipolle e fecero diventare questa ricetta una delle più apprezzate della cucina Veneta.

Sembra che il nome del fegato derivi dalla antica ricetta del fegato "ficatum", preparata dai Romani con il fegato ed i fichi.

Ingredienti e dosi per 4 persone

- 400 g di fegato di vitello a fette sottili
- 3 cipolle bianche di 100 g ciascuna
- 2 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- 2 dita di vino bianco secco
- Prezzemolo
- Sale
- Pepe

■ Preparazione

Tagliate la cipolla a fettine sottili e fatele appassire a fuoco lento in una padella con olio e burro, mescolando ogni tanto per evitare che si attacchino al fondo.

Dopo circa 10 minuti, quando le cipolle saranno appassite, aggiungete l'aceto di vino e il fegato a fettine, al quale avrete tolto la pellicina che lo riveste, e fate cuocere il tutto per non più di 5 minuti a fiamma alta.

Aggiustate di sale, pepate e togliete il fegato dal fuoco, quindi servitelo ancora caldo con spicchi di limone e con il sughetto della cipolla.

