



Fegato all'ananas - [Visualizza sul sito](#)
di Sconosciuto

Postato da: cockerina

secondi piatti - frattaglie - frutta

Ingredienti:

fegato di bovino
1/4 di latte
burro
1 scatola di ananas o ananas fresco
sale, pepe

Tagliare il fegato a pezzetti, metterlo in una ciotola con il latte e lasciarvelo per 1/2 ora. Sgocciolarlo bene e lasciarlo rosolare per 10 min nel burro fuso, salare, pepare, toglierlo dal fuoco e tenerlo in caldo, coperto.

Mettere le fette di ananas nel sugo di cottura del fegato lasciando insaporire per qualche minuto a fuoco lento.

Unire al fegato nel piatto di portata e servire caldo.

eCucinando.it