



Fegato con polenta - [Visualizza sul sito](#)
di cockerina

Secondi piatti - frattaglie - pomodori

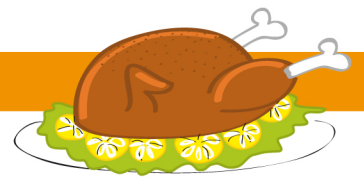
ingredienti per 4 persone:

400 gr di fegato di vitello a fettine
250 gr di farina per polenta precotta
1 cipolla
3 pomodori rossi belli sodi
100 gr di pancetta affumicata
olio evo
sale, pepe

tagliare le fettine di fegato a losanghe e tenerle da parte
in una padella antiaderente soffriggere a fuoco lento la cipolla affettata sottile con la pancetta a cubetti in
4/5 cucchiari di olio extravergine di oliva.
Aggiungere i pomodori a cubetti e cuocere col coperchio giusto 5 minuti, il tempo di appassire appena il
pomodoro e poi aggiungere i pezzi di fegato.
Cuocere a fuoco dolce e col coperchio per 15 minuti, aggiustare di sale e pepe.
Intanto in un'altra pentola preparare la polenta: mettere a bollire 500 ml di acqua con una presa di sale
grosso, appena sale il bollore versarci dentro la polenta, abbassare il fuoco e rimestare con un cucchiario di
legno, facendo rassodare la polenta finchè non diventa bella cremosa.
attenzione agli schizzi bollenti!!!
servire caldo la polenta e il fegato col suo sughetto



qui fatto senza la polenta:



eCucinando.it