Fegato d'Albania

Arnavut Ciğeri

Mezzo kg. fegato di vitello o pecora
1 cucchiaino peperoncino
1 cucchiaino di sale
3 cipolle
Mezzo mazzo di prezzemolo
1 bicchiere olio per arrossimento

Si puliscono i dadi dei fegati, e si tagliano come il dado, si immerge nella farina.
Si mettono nell'olio dopo un pò tolto dalla farina , e si farsi girare per un pò.
Si toglie dal olio e sopra si sprutta pepe e sale.
E in fianco si mettono le cipolle tagliate rotondomente e prezzemolo poi si fa servirsi.

Nota: Le tariffe originale è questo di fegato albania , pero se volendo si può arricchirsi 1 patata e 1 carota come arrossito e si può mescolare con fegato.