



Bistecca di Fegato

Ciğer Bifteği



1 kg fegato di vitello
4 pomodori
2 cipolle secche
4 pepe italiane
5 cucchiali d'olio vegetale
1,5 cucchiaini di sale
Per friggere;
1 bicchierino d'olio vegetale

- # Cipolla secca si taglia in fine e si arrossisce nell'olio vegetale finché diventa trasparente.
- # Sopra si aggiungono pepe tagliate e si cucina finché si cambiano i colori. Poi si aggiungono pomodori grattugiatì e sale . Poi si copre e si lazia cucionare circa per 15 minuti.
- # Fegato si taglia come bistecca e si mette dentro d'acqua fredda e si aspetta circa per 10 minuti e poi sifiltera bene.
- # Olio vegetale si mette nel padella dopo aver riscaldato si aggiungono le bisteccche e si arrossiscono tutte due faciate.
- # Poi le bisteccche si filano in una padella e soprasi mette la miscelata preparata con cipolle.
- # Poi si copre il coperchio e si cucina circa per 15 - 20 minuti sul fuoco medio.

Nota: Fegato si picca facilmente per questo si preferisce di usare la pentola che non tiene la carne.