



## Fegato con Riso

Pirinçli Ciğer



1 fegato di pecora  
1 manciata di riso  
2 cipolle  
6 cucchiai d'olio vegetale  
1 cucchiaino di sale  
Per la miscela;  
1 bicchiere di latte  
1 cucchiaino succo di limone  
Per la sopra;  
7 - 8 rami di prezzemolo

- # Dopo aver levato la membrana di fegato si taglia in lunghezza e si mette in una ciotola profonda sopra si aggiungono latte e succo di limone , poi si mette nello frigo per riposare minimo per 2 ore.
- # Dopo del tempo fegato si filtra bene ma non si lava poi si taglano le cipolle in rotonde.
- # Nella pentola si mette olio vegetale e dopo aver riscaldato si arrossiscono le cipolle.
- # Sopra delle cipolle si aggiunge fegato, si fa girare finchè si lascia tutto liquido e poi risucchia.
- # Poi si aggiungono riso e 1 bicchiere d'acqua. Si coperta il coperchio e si lascia cucinare circa per 15 - 20 minuti sul fuoco basso.
- # Si prende in caldo nel piatto da servire. Sopra si pizzicano i prezzemoli macinati.

Nota: Si può aggiungere la cipolla fresca macinata fine prima di togliere dal fuoco.