

Fegato di vitello alle mele KIKU

Ingredienti

per 4 Persone

600 g di fegato di vitello tagliato a fette

50 g di burro

1 cucchiaio di olio d'oliva

1 mela KIKU, pelata, pulita e tagliata a cubetti

1 cucchiaio di prezzemolo tritato

sale, pepe

1 cucchiaio di farina

ca.0,1 l di brodo

Preparazione

Riscaldare il burro e l'olio d'oliva in una padella.

Infarinare le fette di fegato e rosolarle nell'olio caldo.

Aggiungere i cubetti di mele, condire con sale e pepe. Bagnare con il brodo, cospargere di prezzemolo e servire.

