

## FEGATO AL LIMONE

### Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (5 cucchiaini)
- un dado da brodo
- un aglio
- un limone
- prezzemolo (25g)
- alloro (una foglia)
- ginepro (5g)
- pepe nero
- fegato di vitello (400g)

### Come si prepara

In una casseruola adagiate il pezzo di fegato lasciato intero; unite il dado sciolto in 400 ml di acqua tiepida, due spicchi di aglio, una foglia di alloro e 10 bacche di ginepro.

Ponete il recipiente sul fuoco e, dal momento che si alzerà il bollore, cuocete per 15 minuti.

Lasciatelo raffreddare nel suo brodo. Dopo di che toglietelo e tagliatelo a fettine sottili, rimettendo il brodo sul fuoco al fine di ridurlo.

Disponete le fettine di fegato su un piatto profondo, irrorate con il succo di un limone spremuto e cospargete con una manciata di prezzemolo tritato.

Quando il brodo si sarà ristretto, versatene cinque cucchiari nel vaso del frullatore, insieme ad altri cinque cucchiari di olio ed un pizzico di pepe.

Frullate bene e coprite la carne con questa salsa.

Sigillate il piatto con la pellicola trasparente e mettetelo dentro il frigorifero per un'ora.

Prima di servire, lasciatelo a temperatura ambiente per mezz'ora.

**Difficoltà: 3**

**Tempo: 90**



## Tabella nutrizionale

Valore energetico	188 kcal 787 kJ
-------------------	--------------------

## Tags

spezie, carne, secondi di carne, Fegato al limone, fegato

