

210. FEGATO COL VINO BIANCO

Il vino, come condimento, non è molto nelle mie grazie, ammenoché non si tratti di vino da bottiglia e di certi piatti in cui è necessario pel carattere loro speciale. Ma poiché i gusti sono tanti diversi, che quel che non piace ad uno potrebbe piacere ad altri, eccovi un piatto col vino.

Tagliate il fegato a fette sottili e così naturale frigetelo in padella con olio e burro. Frullate in un pentolino un cucchiaino di farina con vino bianco ottimo ed asciutto, per formare un intriso molto liquido; quando il fegato sarà a due terzi di cottura versateglielo sopra. Finite di cuocerlo e conditelo con sale e pepe.