

211. FEGATO ALLA CACCIATORA

Se il fegato fosse grammi 300 circa, trinciate tre grosse cipolle e tenetele in molle nell'acqua fresca per un'ora o due. Sgrondata dall'acqua, gettate la cipolla in padella per asciugarla; asciutta che sia versateci il lardo per friggerla, e quando avrà preso il color marrone uniteci il fegato tagliato a fette sottili. Lasciatelo soffriggere alquanto, frammisto alla cipolla; versate poi nella padella poco meno di mezzo bicchiere di vino rosso buono e dopo cinque minuti, movendolo sempre, servitelo condito con sale e pepe. Non è piatto per gli stomachi delicati.