

FEGATO ALLA TOSCANA

Ingredienti:

- 400g. di fegato di vitello,
- burro,
- semi di finocchio,
- sale e pepe.

Mettete nella teglia un bel pezzo di burro e fate rosolare le fette di fegato a fuoco vivo, prima da una parte e poi dall'altra spargendo sopra un pò di semi di finocchio.

Ricordatevi di salare il fegato solo quando è tolto dal fuoco, altrimenti diventa duro.