
SCALOPPA DI FEGATO GRASSO ALL'ACETO BALSAMICO

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fegato grasso d'anatra crudo da tagliare in 4 scaloppe
- 1 cucchiaio di aceto balsamico tradizionale di modena
- 300 g di galletti
- 1 spicchio di aglio
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- 50 g di burro
- sale
- pepe

Pulire accuratamente i funghi, lavarli e asciugarli bene, tagliando anche i più grossi per lungo in modo da uniformare la misura, e metterli a cuocere in padella con solo sale a fuoco vivace per 5 minuti.

Buttare via l'acqua liberata dai funghi e finire la cottura aggiungendo l'aglio tritato e il burro, e poi il prezzemolo.

Aggiustare di sale e pepe e riservare al caldo.

Scaldare una padella antiaderente e rosolarvi le scaloppe di fegato grasso (salate, pepate e passate nella farina) a fuoco molto vivace, 3 minuti per parte.

Asciugarle su carta assorbente e servirle con i galletti accanto e qualche goccia di Aceto Balsamico Tradizionale di Modena sopra, a crudo.