



Ficat de vițel în sos italian

Prepari **4 porții** în **20 minute**, plus timpul de rumenire.



carne

Adună la un loc: 600g ficat de vițel, 500g ceapă, 2 linguri de ulei Bonatello, 4 frunze de salvie, 3 linguri de vin alb dulce, sare și piper.

Curăță ceapa și tai-o în felii subțiri. Încinge o lingură de ulei în tigaie și călește inelele de ceapă până devin aurii. Adaugă puțină apă, dă focul mai mic și gătește ceapa încă 15 minute.

Spală ficatul, șterge-l de apă și taie-l în felii subțiri. Încinge într-o altă tigaie restul de ulei și prăjește feliile de ficat pe ambele părți, până când dispare roșeața. Spală frunzele de salvie, usucă-le bine și adaugă-le peste carne.

Scoate feliile de ficat din tigaie, condimentează-le cu sare și piper și păstrează-le la cald. Peste uleiul în care ai prăjit ficatul adaugă vinul și dă totul în clocot. Servește ficatul împreună cu ceapa călită, acoperite bine cu sos de vin.

Secretul lui Bonatello

Folosește un vin licoros sau vin de Marsala pentru a obține un sos ușor dulceag, foarte aromat.