

FEGATO DI VITELLA, SAMBUCO, CARDONCELLI E CIPOLLA



INGREDIENTI PER 4 PERSONE

- 400g fegato di vitella
- 400g Cardoncelli trifolati C'era Una Volta
- 1 cipolla bianca
- 60g burro
- 10 Pepe Rosa in Grani - Essiccato
- q.b. Olio Extra Vergine di Oliva
- q.b. Condimento al Sambuco
- q.b. Salvia - Liofilizzata
- q.b. Rosmarino - Liofilizzato
- q.b. Aglio Granulare
- q.b. Aceto di Sherry Dop
- q.b. Sale Rosa Fino

PROCEDIMENTO

- Marinare le fettine di fegato con condimento al sambuco, rosmarino, salvia e aglio per almeno trenta minuti.
- Sgocciolare i cardoncelli e saltare senza grassi in una padella di ferro molto calda, sino a renderli croccanti e dorati, metterli da parte e tenerli in caldo.
- Stufare la cipolla bianca con olio extravergine, sale, pepe rosa e aceto di sherry.
- In una padella cuocere il fegato nel burro nocciola sino a raggiungere la cottura desiderata.
- Disporre la tagliata di fegato nel piatto, abbinare i cardoncelli croccanti e le cipolle stufate.
- Guarnire con il condimento al sambuco e bacche di ribes.

PRODOTTI IN QUESTA RICETTA



**Cardoncelli trifolati
C'era Una Volta**



**Pepe Rosa in Grani -
Essiccato**



**Olio Extra Vergine di
Oliva**



**Condimento al
Sambuco**



Salvia - Liofilizzata



**Rosmarino -
Liofilizzato**



Aglione Granulare



Aceto di Sherry Dop



Sale Rosa Fino