

Fegato di coniglio con burro e salvia



Ingredienti:

300 g fegato di coniglio

30 g burro

1 cucchiaio vino santo

salvia, sale

Mettete nella casseruola il burro e la salvia...



... coprite con Magic Cooker e riscaldate quanto serve solo per sciogliere il burro. Aggiungete il fegato tagliato a pezzettoni.



Coprite e cuocete sul fornello grande per 1 minuto e mezzo a fiamma medio-alta. Spostate dal fuoco, aspettate 30 secondi e girate il fegato. Proseguite a fiamma medio-alta 1 minuto e mezzo. Sfumate con 1 cucchiaio di vino santo. Spegnete il fuoco, salate e lasciate coperto 1 minuto.



Buon appetito con Magic Cooker!

Ricetta fatta da Eliza Sestov.