



## ***Fegato alla grappa***



### **Ingredienti per 4 persone**

400 g	Fegato
50 g	Burro
n° 4	Cucchiaini di grappa
n° 3	Cucchiaini di vino bianco
n° 2	Spicchi d'aglio
n° 1	Cucchiaino di dragoncello secco
q.b.	Sale e pepe

### **Preparazione**

1. Far sciogliere il burro in una padella, mettersi a soffriggere l'aglio e il dragoncello per pochi minuti, poi aggiungere il fegato e bagnare con il vino.
2. Quando il vino sarà evaporato unire la grappa e con un fiammifero incendiarla.
3. Portare in tavola la pentola fiammeggiante e servire.