

FEGATO CON PLATANO E RADICCHIO

Ingredienti per 2 persone

Fegato di vitella 2 fette
Platano 1
Radicchio 1 piccolo
Burro 20 gr
Olio d'oliva
Marsala secco
Cipolla rossa 1 piccola
Farina
Sale
Pepe



Il platano deve aver assunto un colorito giallo deciso con qualche piccola parte nera nella buccia, la polpa una volta cotta avrà allora un sapore tendente al dolciastro che ben si sposa con la nota amara del radicchio.

Tagliare il radicchio a striscioline eliminando le costole bianche troppo dure. Eliminare la buccia del platano e tagliare la polpa a cubetti. Cuocere il platano in olio d'oliva non abbondante e dopo che il cubetto ha assunto la tipica colorazione gialla accesa che prende durante la cottura schiacciare leggermente i cubetti in modo che la cottura possa proseguire anche all'interno. Scolare il platano e metterlo in un contenitore. Aggiungendo se serve poco altro olio cuocere il radicchio, salandolo leggermente, fino a che il colore virerà ad un rosso mattone ed il gusto amaro sarà stemperato quando la foglia risulterà croccante ma cotta all'assaggio. Cuocere il radicchio coperto aggiungendo una spruzzata di marsala e, in caso si asciugasse durante la cottura, un poco di acqua. Unite il platano al radicchio cotto.

Sciogliere in una padella il burro e far imbiondire la cipolla a fette. Infarinare il fegato e saltatelo in padella sfumando con il marsala, salate e pepate. Una volta cotto disponetelo nel piatto con il contorno di platano e radicchio.