

FEGATINI AROMATICI

Ingredienti

- olio extravergine d'oliva (3 cucchiaini)
- dado da brodo (mezzo)
- aglio (mezzo)
- sale
- burro (30g)
- prezzemolo
- aceto (10ml)
- 8 cipolle
- Marsala (20ml)
- vino bianco secco (30ml)
- fegatini di pollo (400g)

Come si prepara

Affettate a velo le cipolle, tritate finemente uno spicchio d'aglio e un ciuffetto di prezzemolo.

Fate appassire il tutto dolcemente in una padella con il burro e l'olio, a fuoco bassissimo, badando che il trito non prenda colore.

Tagliate i fegatini a piccoli pezzi e uniteli al soffritto. Rosolateli leggermente, muovendo la padella affinché con si attacchino sul fondo.

Salate, irrorate con quattro cucchiariate di brodo vegetale ottenuto facendo sciogliere mezzo dado in 100 ml di acqua bollente, aggiungete il vino bianco, il Marsala e l'aceto.

Alzate la fiamma e fate evaporare abbastanza rapidamente il liquido, continuando a smuovere la padella.

Quando si sarà formato un sugo ristretto, versate la preparazione su un piatto di portata e servite con una manciata di prezzemolo tritato.

Difficoltà: 2

Tempo: 40

Tags





occasioni speciali, new, feste, carne, tradizionale, pollame, secondi di carne, Fegatini aromatici, rigaglie di pollo, piatti di carne, mediterraneo

