

Bignole Alle Regaglie Di Pollo

Praticate sulla calotta di ogni bignola un forellino, in modo da potervi introdurre, con una siringa per dolci, il ripieno. Pulite le regaglie e fatele rosolare nel burro, con la cipollina tritata finemente; non appena inizieranno a prendere colore, bagnatele con il brandy, mescolando bene. A cottura ultimata, passate tutto al setaccio o al frullatore, raccogliendo il passato in una terrina. Unite il parmigiano, in modo da avere un composto ben legato e asciutto. Riempite ora le bignole con il composto preparato e disponetele su un piatto da portata resistente al calore. Passatele per qualche minuto in forno, quindi servitele.

Ingredienti

12 Bignole Salate Piccole
200 G Regaglie Di Pollo
50 G Burro
1 Cipollina
1 Bicchierino Brandy
Poco Formaggio Parmigiano Grattugiato

Note

Preparazione: 30 minuti.