

Cibreo

Pulite i fegatini, badando di togliere con cura il sacchetto della bile e tagliateli a pezzetti. Fateli rosolare rapidamente nel burro aggiungendo, se occorre, un goccio di brodo per terminare la cottura. In una tazza sciogliete il tuorlo col succo di limone e aggiungetelo fuori dal fuoco ai fegatini gi? cotti, salando leggermente. Mescolate e portate ancora un attimo il tegame sul fuoco bassissimo per scaldare la salsa.

Ingredienti

Fegatini Di Pollo
1 Tuorlo D'uovo
Succo Di Limone
Pepe
Sale
Burro
Brodo

Note

Preparazione: 45 minuti.