

Fegatini di pollo all'arancia

INGREDIENTI:

800 gr di fegatini di pollo,
1/2 cipolla,
1 bicchierino di brandy,
1 arancia,
1 mazzetto di maggiorana,
sale qb,
pepe qb,
olio qb.

Sbollentare in acqua i fegatini per 15', scolarli, lasciarli intiepidire e tritarli a cubetti. Tritare finemente la cipolla e rosolarla fino ad appassirla, aggiungere i fegatini e farli cuocere per 15' bagnandoli con il brandy.

Passato il tempo grattugiare la scorza d'arancia e spremere il succo ed aggiungerlo ai fegatini insieme alla maggiorana.

Lasciare evaporare il succo d'arancia e servire.