

Fegatini di pollo

INGREDIENTI:

600 gr di fegatini,

1 cipolla grande,

4 cucchiaini di aceto di vino,

2-3 cucchiaini di olio,

sale qb,

pepe qb,

maggiorana fresca 4-5 rametti.

Tagliare la cipolla e metterla in casseruola insieme con l'olio e farla stufare a fuoco basso.

Nel frattempo prendere i fegatini e sciacquarli molto bene sotto acqua sgocciolarli e tritarli a pezzetti.

Quando la cipolla risulta morbida alzare la fiamma e unire i fegatini e farli rosolare girando di tanto in tanto per 10 minuti.

Salare, pepare e sfumare con l'aceto, far asciugare e 1 minuto prima di spegnere aggiungere le foglioline di maggiorana, mescolare e servire.

I fegatini sono un prodotto che piace a pochi e anch'io non li amo particolarmente, ma sfumati con l'aceto il loro sapore viene mitigato dall'acidità.

Adatti come secondo o come antipasto serviti su crostini di pane caldo.