LASAGNETTE UBRIACHE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fegatini di pollo e cuori di pollo,
- 400 g di lasagnette all'uovo,
- 60 g di pancetta,
- 1 bicchierino di brandy,
- 1 noce di burro,
- 1 bicchiere di brodo,
- alcune foglie di prezzemolo,
- alcune foglie di basilico,
- 1 cipolla,
- sale,
- pepe,
- 2 cucchiaini di formaggio parmigiano,
- olio d'oliva.

Rosolate in un tegame con olio e burro la pancetta e la cipolla tritate; lasciarle insaporire qualche minuto quindi unire qualche foglia di basilico e prezzemolo tritate.

Aggiungete i fegatini e i cuori di pollo tagliati a pezzetti, lasciarli colorire, bagnarli con il liquore, versare il brodo, salare, pepare e cuocere lentamente fino a che il liquido nel tegame non si sia ridotto a metà.

Lessare nel frattempo le lasagnette in acqua salata, scolatele al dente e conditele con il sugo preparato e due cucchiaini di parmigiano grattugiato.