CIBREO 1

Ingredienti per 4 persone:

- fegatini di pollo
- 1 tuorlo d'uovo
- succo di limone
- pepe
- sale
- burro
- brodo

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 già cotti, salando leggermente.
Mescolate e portate ancora un attimo il tegame sul fuoco bassissimo per scaldare la salsa.