CIBREO 2

Ingredienti per 4 persone:

- fegatini di pollo
- 1 tuorlo d'uovo
- brodo
- 1 limone (succo)
- 1 cucchiaino di farina
- sale
- pepe nero
- burro

Rosolare i fegatini nel burro, abbassare la fiamma e cuocere lentamente bagnando col brodo, regolare di sale.
Intanto a parte in una ciotolina mettere il rosso d'uovo con la farina, poco alla volta per non fare grumi mescolando bene con un cucchiaio di legno, aggiungere il succo di limone e un po' di brodo (deve restare semiliquida).
Versare la salsa sui fegatini, cuocere pochi minuti, servire e macinarvi sopra pepe a piacere quando sono già nei piatti.