

## FEGATINI AL VINO

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fegatini di pollo
- 50 g di burro
- 1 bicchiere di vino rosso
- 1/2 limone
- 1 cucchiaio di prezzemolo tritato
- sale

Pulire i fegatini e tagliarli a metà.

Fondere 30 g di burro su fuoco vivo e versarvi i fegatini.

Cuocerli per 3 minuti mescolandoli spesso poi salarli e bagnarli con il vino.

Proseguire la cottura a fiamma più bassa per 5-7 minuti.

Levare dal fuoco il tegame, unire il burro rimasto, 1 cucchiaio di prezzemolo tritato e il succo del limone.

Mescolare finché il burro sarà sciolto e servire.