

FEGATINI ALLA SALVIA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fegatini di pollo tagliati a pezzetti
- alcune foglie di salvia
- 100 g di burro
- vino bianco
- 100 g di prosciutto crudo
- sale
- pepe

Fondere 80 g di burro, unire le foglie di salvia e i fegatini puliti e farli rosolare a fuoco vivo agitando la padella.

Aggiungere il prosciutto a listarelle, il sale e il pepe.

Continuare la cottura e quando i fegatini saranno dorati, toglierli dalla padella.

Versare nel fondo di cottura il vino e far evaporare, unire il burro rimasto, versare il sugo sui fegatini e servire caldo.