FEGATINI COI FICHI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fegatini di pollo
- 350 g di cipolle
- 300 g di fichi maturi e sodi
- 2 cucchiai di olio d'oliva extra-vergine
- 1 limone
- sale
- pepe bianco

Mondare i fegatini togliendo parti grasse e nervetti, quindi tagliarli a fettine.
Far imbiondire nell'olio a fuoco lento la cipolla affettata sottilmente.
Alzare la fiamma e unirvi i fegatini e successivamente i fichi sbucciati e tagliati in quarti.
Aggiustare di sale e di pepe.
Continuare la cottura per altri 5 minuti continuando a mescolare.
Grattugiarvi la scorza di limone, mescolare e servire caldi.