FEGATINI IN PADELLA

Ingredienti per 4 persone:

- 500 g di fegatini di pollo
- farina
- 50 g di burro
- 2 cucchiai di olio d'oliva
- aglio
- salvia
- rosmarino
- 2 cucchiai di vino bianco
- 2 cucchiai di aceto di vino
- sale

Saltare i fegatini leggermente infarinati con il burro e l'olio.
Cospargerli con un trito di aglio, salvia e rosmarino.
Spruzzarli con vino e aceto e cuocerli ancora per 5 minuti.
Salare a fine cottura.