MACCHERONI AI FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 350 g di pasta tipo maccheroni,
- 200 g di fegatini di pollo,
- 20 g di mortadella,
- 1 scalogno,
- 1 carota,
- sedano,
- alloro,
- santoreggia,
- olio d'oliva,
- sale,
- pepe.

Cuocere i maccheroni al dente.
Intanto, tritare lo scalogno, la carota, il sedano e farli stufare per 5 minuti con l'olio.
Unire i fegatini, la mortadella tritata, l'alloro, sale e pepe.
Alzare la fiamma e cuocere fino a quando i fegatini saranno rosolati.
Poi toglierli, tagliarli a tocchetti e rimetterli nella pentola, tenendo il tutto in caldo.
Scolare la pasta, condirla con il sugo, togliere l'alloro, unire poco olio e distribuirvi sopra la santoreggia tagliuzzata.