

TAGLIATELLE IN BRODO CON FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di pasta tipo tagliatelle,
- 50 g di burro,
- 300 g di fegatini di pollo,
- brodo di carne,
- formaggio parmigiano grattugiato,
- sale.

In un tegamino fate rosolare i fegatini di pollo a pezzetti con il burro e un po' di sale.
Fate bollire il brodo di carne e versatevi le tagliatelle.
Prima di servire aggiungete, i fegatini soffritti e, a piacere, il parmigiano grattugiato.