FEGATINI ALLA BE'KE'SCSABA

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fegatini di pollo
- 1 carota affettata
- 2 cipolle
- 2 patate tagliate a cubetti
- sale
- pepe
- maggiorana
- 50 g di strutto
- 100 g di funghi coltivati
- 150 g di riso
- prezzemolo tritato

Pulire e spezzettare 600 g di fegatini di pollo, sbollentarli con una carota e una cipolla affettate e due patate tagliate a cubetti, sale, pepe e maggiorana.
A parte rosolare in 50 g di strutto una cipolla tritata, aggiungervi 100 g di funghi coltivati e 150 g di riso.
Quando il tutto è ben rosolato versare nel brodo di cottura dei fegatini, rimestare bene e porre in forno caldo per 30-40 minuti.
Servire caldo guarnito con prezzemolo tritato.