

FEGATINI E CUORI DI POLLO ALLA SALVIA

Ingredienti per 2 persone:

- 8 fegatini di pollo
- 8 cuori di pollo
- 10 foglie di salvia
- 5 cl di vino bianco secco
- 2 cucchiaini di olio d'oliva
- 25 g di burro
- sale
- pepe

Fate scaldare in un tegame l'olio e il burro, aggiungete la salvia e fate rosolare.

Intanto mondate bene i fegatini di pollo e divideteli in due; mondate anche i cuori e tagliateli a fette sottili.

Rosolate fegatini e cuori nell'olio e nel burro, conditeli con sale e pepe e fateli cuocere per 10 minuti mescolando spesso; bagnate con il vino bianco, fate evaporare e servite subito.