

## FRICASSEA DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 1200 g di petto, creste e fegatini di pollo
- 2 uova
- brodo
- 300 g di piselli
- 30 g di burro
- 1 cipolla
- pinoli
- succo di limone
- sale
- prezzemolo

Sbollentare e spellare le creste di pollo.

Tostare e pestare i pinoli.

Appassire nel burro la cipolla tritata col prezzemolo; unirvi il petto e le creste, rosolare e aggiungere pinoli e piselli sgranati.

Far insaporire e bagnare col brodo caldo.

Dopo circa 10 minuti aggiungere i fegatini, salare e far cuocere poco.

Verso fine cottura unirvi le uova sbattute con succo di limone.

Mescolare e servire.