

CIBREO DI RIGAGLIE

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fegatini, ovette e creste di pollo
- 30 g di burro
- brodo di pollo
- 3 uova
- 1/2 limone
- 1 cucchiaio di farina
- sale
- pepe

Dopo averli puliti, scottare i fegatini in acqua bollente con le creste e toglierli subito.

Spellare le creste e tagliuzzarle; tagliuzzare i fegatini.

Scaldare il burro, unirvi le creste e cuocere per 30 minuti con poco brodo.

Aggiungere ovette e fegatini, salare e pepare.

Sbattere i tuorli con 1 cucchiaio di farina, succo di limone e, sbattendo continuamente, 1/2 mestolino di brodo bollente.

Versare sulle rigaglie e mescolare per 1-2 minuti.

Servire.