

PRIMI PIATTI

Bigoli coi rovinazzi

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Veneto](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

350 g di bigoli
250 g rigaglie di pollo
100 g di burro
foglie di salvia
parmigiano grattugiato
sale.

PREPARAZIONE

1 Mettere sul fuoco una pentola con abbondante acqua salata; quando alzerà il bollore farvi cuocere i bigoli.

Nel frattempo pulire le rigaglie di pollo e tagliare a piccoli pezzi. Fare soffriggere in un tegamino il burro, poi unire alcune foglie di salvia e le rigaglie (meno i fegatini) salarle e cuocere per 20 minuti, bagnandole, se necessario, con poca acqua; un momento prima di levare il recipiente dal fuoco aggiungere i fegatini.

Scolare i bigoli a giusta cottura, condirli con l'intingolo e con abbondante parmigiano, mescolare bene e servire subito.