

SECONDI PIATTI

## Cibrèo

---

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone    DIFFICOLTÀ: media    COSTO: basso    REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile

---



### INGREDIENTI

700 g di fegatini  
cuori  
creste  
bargigli e fagioli di pollo  
1 rosso d'uovo  
1 cipolla tritata  
100 g farina  
1 limone  
un po' di brodo  
burro  
sale  
pepe  
zenzero o peperoncino a piacere.

### PREPARAZIONE



**2** Pulite e sciacquate i fegatini, i cuori, le creste, i bargigli e i fagioli di pollo.



**3** Lessate in acqua calda le creste e i bargigli, quasi a fine cottura cioè dopo 10 - 15 minuti, aggiungete i fagioli di pollo che dovranno solo essere sbollentati.



4 Una volta cotti, scolateli e ripuliteli bene dal residuo di piumette, sbucciate le creste dalla parte superficiale di pelle.

Tagliate poi a pezzi grossolani le creste e i fegatini ripuliti dal grasso e dai filamenti.

In una padella rosolate una piccola quantità di cipolla tritata in abbondante burro.



5 Infarinate le frattaglie di pollo e rosolatele nel burro e cipolla.



**6** Continuate la cottura per pochi minuti, il tempo di cuocere i fegatini.

Se occorre potete aggiungere un po' di brodo. Aggiustate di sale e pepe, aggiungete una puntina di zenzero.

Intanto sbattete il tuorlo d'uovo con succo di limone, sale e un goccio di brodo freddo o acqua. Appena la carne sarà cotta, spegnete il fuoco e versate questo composto sulle frattaglie.



**7** Mescolate e impiattate.



## NOTE

Piatto tipico della cucina fiorentina, con dosi variabili, usare pochi fegatini che hanno sapore troppo deciso e prevalente sul resto.