

SECONDI PIATTI

Fegatini di pollo ai porri

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [media](#) PREPARAZIONE: [30 min](#) COTTURA: [15 min](#) COSTO: [medio](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO (già puliti) - 400 gr

PORRI 4

MARSALA secco - 100 ml

BRODO DI POLLO 200 ml

SCALOGNO piccolo - 1

BURRO 50 gr

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 1

cucchiaino da tavola

SALE

PEPE NERO

I **fegatini di pollo ai porri** sono una squisita ricetta rustica molto interessante e dal gusto particolare che piacerà di certo a chi ama abbinare gusti e sapori particolari. Questa ricetta rende dei semplici e, se vogliamo, poveri fegatini di pollo, un piatto molto saporito e ricco grazie alla presenza dei porri e del marsala che addolcisce ed ingentilisce il tutto. Provate questa ricetta e se amate questo ingrediente che prima era considerato di scarto mentre oggi è tornato di moda, vi invitiamo a realizzare anche i [crostini di fegatini](#), perfetti per un antipasto rustico.

PREPARAZIONE

- 1 Pulite i fegatini e tagliateli trasversalmente a fettine dello spessore di un centimetro scarso.

Mondate i porri, affettateli e metteteli in un tegame con 20 g di burro e olio.



- 2 Salateli e cuoceteli a recipiente coperto e a fuoco basso, finché sarà evaporata l'acqua di vegetazione; continuate la cottura, aggiungendo, a poco a poco, qualche cucchiaino di brodo, mescolando di tanto in tanto.

In una padella fate imbiondire lo scalogno tritato con 20 g di burro, aggiungete i fegatini e fateli rosolare uniformemente; salate, pepate e spruzzate con un po' di Marsala, facendolo evaporare a fuoco vivace.



3 Sgocciate quindi i fegatini e trasferiteli, insieme ai porri, sul piatto da portata.

Rimettete la padella dei fegatini sul fuoco, aggiungete qualche cucchiaio di brodo per staccare il fondo di cottura ed amalgamatevi il rimanente burro.



4 Servite in tavola la preparazione, irrorandola con il fondo di cottura.

CONSIGLIO

Al posto dei porri posso sostituire la cipolla?

Sì ha un sapore più forte ma si sposa comunque benissimo!