

ANTIPASTI E SNACK

Fegatini di pollo alle mele

LUOGO: **Europa / Italia**

DOSI PER: **4 persone** DIFFICOLTÀ: **bassa** PREPARAZIONE: **10 min** COTTURA: **20 min** COSTO: **basso**

REPERIBILITÀ ALIMENTI: **facile**

NOTE: + 2 ORE DI AMMOLLO



INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 300 gr

MELE 2

CIPOLLE 2

LATTE INTERO

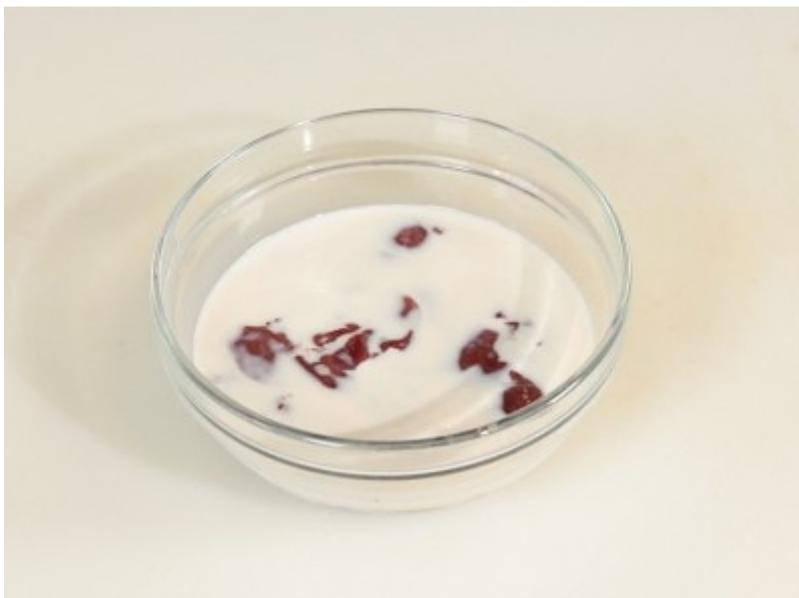
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

BURRO 1 cucchiaio da tè

I fegatini di pollo alle mele sono perfetti da accompagnare al pane integrale: il sapore delle mele equilibra perfettamente quello dei fegatini, un accostamento ben consolidato nella storia della cucina.

PREPARAZIONE

1 Tenete a bagno i fegatini per qualche ora nel latte per ammorbidirne il sapore.



2 Fate scaldare in padella dell'olio e una noce di burro e fatevi soffriggere le cipolle tagliate a fette.



3 Quando le cipolle si saranno ben rosolate, unitevi i fegatini ben scolati dal latte nel quale erano immersi.



4 Lasciate rosolare bene il tutto, quindi unite le mele tagliate a dadini e un po' d'acqua affinché gli ingredienti possano ultimare la cottura.





5 Il piatto è pronto quando anche le mele saranno completamente ammorbidite.