

SECONDI PIATTI

Fegato di pollo in salsa di vino e funghi

LUOGO: *Asia / Israele*

DOSI PER: *4 persone* DIFFICOLTÀ: *molto bassa* REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



INGREDIENTI

12 fegato di pollo
½ tazza funghi freschi o in scatola
1 cipolla media tritata finemente
2 spicchi d'aglio schiacciati
olio per frittura
2 cucchiari di margarina
½ tazza vino rosso
sale
pepe
brodo di pollo.

PREPARAZIONE

1 Scaldare l'olio e la margarina in una casseruola per frittura, aggiungere la cipolla, aglio e fegato quindi friggere.

Sciacquare bene i funghi, tagliarli in fette sottili, aggiungerli al preparato nella casseruola

da frittura e continuare a friggere. Durante la frittura versare il vino. Quando questo evapora aggiungere un po' di brodo, sale e pepe a piacere. Servire caldo come primo piatto o piatto principale.