

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.