

ANTIPASTI E SNACK

Fegatini di pollo alle mele

di: *Cookaround*

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.