

GNOCCHI AI FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 750 g di pasta tipo gnocchi di patate,
- 150 g di fegatini di pollo,
- 1 cipolla,
- 1 bicchierino di vino marsala,
- 1 foglia di alloro,
- formaggio grana grattugiato,
- olio d'oliva,
- burro,
- sale,
- pepe.

Pulire i fegatini, lavarli, tagliarli a pezzetti e farli rosolare in una casseruola con la cipolla affettata, l'olio, il burro, l'alloro, il sale e il pepe.

Versare il marsala, far cuocere per 5 minuti e frullare il tutto.

Cuocere gli gnocchi in acqua salata, condirli con la crema di fegatini, cospargere di grana e servire.