

MACCHERONI ALLA CHITARRA CON FEGATINI

Ingredienti per 6 persone:

- pasta tipo maccheroni alla chitarra,
- 350 g di fegatini,
- 40 g di burro,
- 1 cipolla,
- brodo,
- formaggio grattugiato,
- 3 cucchiaini di olio d'oliva,
- sale.

Fate la pasta secondo la ricetta precedente.

In una padella scaldate il burro con tre cucchiaini d'olio e insaporitevi la cipolla tritata.

Aggiungete i fegatini tritati e fate colorire.

Spruzzate con il brodo, fate evaporare.

Salate.

Lessate i maccheroni, conditeli con la salsa calda.

Spolverizzate con formaggio.