
TAGLIATELLE AL SUGO DI FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di pasta tipo tagliatelle fresche all'uovo,
- 150 g di fegatini di pollo,
- 2 bicchieri di vino bianco secco,
- 1 cipolla,
- 3 foglie di salvia,
- 1 pizzico di maggiorana,
- 50 g di formaggio parmigiano,
- 40 g di olio d'oliva extra-vergine,
- 30 g di burro,
- sale,
- pepe.

Tritate la cipolla e mettetela in una casseruola con l'olio di oliva, fate rosolare lentamente; quando prende colore aggiungete il vino (tipo Trebbiano) e lasciate asciugare un poco, cuocendo a fuoco lento.

Mondate i fegatini e tagliateli a tocchetti, fateli passare nel burro con la salvia, uniteli alla cipolla, salate e pepate a piacere (il pepe deve essere macinato di fresco) e fate cuocere per circa 10 minuti.

Lessate le tagliatelle in abbondante acqua salata, scolatele e conditele con il parmigiano e la salsa ai fegatini.