

UOVA STRAPAZZATE CON I FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 4 uova
- 200 g di fegatini di pollo
- 60 g di burro
- 1 cucchiaio salsa di pomodoro
- sale
- pepe

Pulite e tritate grossolanamente i fegatini, rosolateli in un tegame a fuoco vivace con 30 g di burro per 5 minuti.

Salate e pepate, aggiungete un cucchiaio di salsa di pomodoro.

Sbattete le uova e unitevi i fegatini.

In una padella sciogliete il restante burro, versatevi il composto strapazzandolo con la forchetta fino a quando le uova diventano cremose.

Ritirate subito perché devono restare morbide e servite.