

# RAGÙ CON FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 250 g di fegatini di pollo
- 60 g di burro
- 3 cucchiaini di vino bianco secco
- 3 cucchiaini di panna
- sale
- pepe

Pulite con cura i fegatini, lavateli, tagliateli a pezzettini e insaporiteli nel burro ben caldo per 4 minuti, non di più altrimenti induriscono.

Bagnateli con tre cucchiaini di vino bianco secco e fate evaporare lentamente.

Salate e pepate, aggiungete tre cucchiaini di panna.

Togliete dal fuoco e pepate.

Questo saporito ragù, oltre che per condire la pasta, è consigliabile per riempire le omelette, nappare le scaloppine o riempire il buco di uno sformato di verdure.