

## SUGO DI FEGATINI DI POLLO

Ingredienti per 8 persone:

- 6 fegatini di pollo
- 1 cipolla media
- olio d'oliva
- 1 noce burro
- 1 rametto di rosmarino
- 4 pomodori freschi (o pomodori pelati)
- 1/2 bicchiere di brodo
- sale

Fate imbiondire la cipolla tritata in un tegame con un po' di olio d'oliva e di burro e un rametto di rosmarino. Aggiungete quindi i fegatini di pollo tagliati a fette sottili e fateli colorire bagnando con un po' di brodo. Dopodichè versate i pomodori freschi mondati dei semi e fatti a tocchetti oppure i pelati. Fate cuocere a fuoco moderato fino a quando il sugo avrà assunto una buona consistenza. Versatelo caldo sui tajarin.

Il classico sugo delle tagliatelle è quello di carne e pomodoro, ma questo coi fegatini di pollo è il migliore in assoluto.