

FEGATINI AL BRANDY

Ingredienti per 4 persone:

- 400 g di fegatini di pollo
- 1/2 bicchiere di brandy
- 2 uova
- pangrattato
- 1 cipolla piccola
- olio d'oliva
- burro
- sale

Passate i fegatini nell'uovo sbattuto, al quale avrete aggiunto un po' di sale, quindi tagliate a pezzetti la cipolla e fatela imbiondire nel burro e nell'olio.

Quando sarà rosolata, aggiungete i fegatini impanati e girateli finché non saranno dorati.

Aggiungete a questo punto il brandy e lasciateli insaporire finché quest'ultimo sarà evaporato e servite.