

FEGATINI AL BURRO

Ingredienti per 6 persone:

- 600 g di fegatini di pollo
- 100 g di pollo
- 3 foglie di alloro
- alcune fette di pane (fette fritte nel burro)
- sale

Tagliare a pezzi i fegatini e farli rosolare nel burro con l'alloro.
Salare a fine cottura.
Disporre le fette di pane nei piatti piani e coprirle con i fegatini.
Servire subito ben caldo.