
FEGATINI DI TACCHINO ALL'UVA BIANCA

Ingredienti per 4 persone:

- 800 g di fegatini di tacchino
- 1 bicchiere di vino bianco
- 4 cucchiaini di aceto di vino
- 500 g di uva bianca
- 70 g di burro
- 2 cucchiaini di panna
- sale
- pepe

Pulite e lavate i fegatini, insaporiteli a fuoco medio e per pochi minuti, con circa 40 g di burro, poi spruzzateli con quattro cucchiaini di aceto; fate ridurre leggermente il sugo, salate, togliete dal fuoco.

In un altro tegame sciogliete 30 g di burro e insaporitevi gli acini d'uva per alcuni minuti mescolando ogni tanto.

Unite uva e fegatini, spruzzate con il vino, fate evaporare a fuoco vivace.

Salate, pepate e amalgamate con due cucchiaini di panna.

Lasciate scaldare e servite.