

FEGATINI E CARCIOFI

Ingredienti per 4 persone:

- 600 g di fegatini di pollo
- 6 carciofi
- 1 cipolla
- 1/2 bicchiere di vino bianco
- succo di limone
- brodo
- 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine
- sale

Tagliate i carciofi a spicchi e metteteli in acqua e succo di limone.

In una padella fate soffriggere la cipolla tagliata a velo in 5 cucchiaini di olio d'oliva extra-vergine.

Quando è appassita unite i carciofi e i fegatini tagliati a pezzi.

Salate, pepate e continuate la cottura aggiungendo un po' di brodo.

Servite con riso pilaf.