
FOCACCIA CON FEGATINI DI POLLO

Ingredienti per 4 persone:

- 300 g di farina,
- 100 g di latte,
- 100 g di olio d'oliva,
- 3 uova,
- 1 bustina di lievito per torte salate,
- 300 g di fegatini di pollo,
- 100 g di cipolla,
- 10 g di sale fino,
- pepe,
- salvia tritata.

Porre le uova in una bacinella ed unirvi la farina, il lievito ed il latte.

A parte rosolare la cipolla con i fegatini nell'olio d'oliva, aromatizzare con la salvia.

Fare raffreddare i fegatini e unirli al composto di farina, sale e versare in una tortiera da forno.

Cuocere in forno a 170 gradi per 20-25 minuti.

Appena cotta sformare e fare raffreddare.