



Uova strapazzate con fegatini di pollo



Ingredienti per 4 persone

n° 8	Uova freschissime
100 g	Fegatini di pollo
n° 8	Cucchiaini di olio di semi
n° 2	Cucchiaini di marsala
q.b.	Sale

Preparazione

1. Pulire i fegatini, affettarli, scottarli per un minuto con la metà dell'olio e un pizzico di sale e ritirarli ben sgocciolati.
2. Versare il poco marsala nel fondo di cottura, farlo ridurre di metà, rimettervi i fegatini; tenere in caldo.
3. Versare in un altro tegame l'olio rimasto; appena è caldo gettarvi le uova sbattute in una fondina con un pizzico di sale; appena rapprese metterle in quattro piatti caldi e guarnire il centro con l'intingolo di fegatini di pollo.