

ANTIPASTI E SNACK

Crostini alla norcina

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Umbria](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [elevato](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



PREPARAZIONE

1

In una padella di coccio con olio caldo versare le alici (2-3) ed uno spicchio d'aglio finemente tritato. Appena le acciughe si sono disciolte togliere l'aglio e lasciar intiepidire la padella lontano dal fuoco. Versare a questo punto il tartufo (100 g).

A parte sminuzzare 200 g di fegatini di pollo ed aggiungerli assieme a 2-3 capperi in un padellino dove si sarà scaldato l'olio con uno spicchio d'aglio. Salare, pepare e lasciar soffriggere per 10 minuti. Togliere dal fuoco ed unire la salsa ottenuta a quella con il tartufo. Porre nuovamente sul fuoco per alcuni istanti ed amalgamare fino ai primaccenni di bollore.

Spalmare su piccoli crostini di pane raffermo, leggermete bagnati di vino bianco.