

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di beccaccia

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

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) COSTO: [basso](#) REPERIBILITÀ ALIMENTI: [difficile](#)



INGREDIENTI

FEGATO DI BECCACCIA 2
ACCIUGHE SOTTO SALE 2
PREZZEMOLO 1 ciuffo
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola
VIN SANTO ½ bicchieri
BURRO 20 gr
OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO) 4
cucchiari da tavola
PANE TOSCANO
SALE
PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Tritate finemente le interiora con le acciughe diliscate e i capperi lavati con acqua fredda. In un tegame sciogliete il burro, quindi aggiungete olio finchè il fondo non sia completamente coperto. Fate scaldare e aggiungete il trito preparato. Rosalate per alcuni

minuti, salate e aggiustate di pepe.

Versate il vin santo e fate evaporare. Tagliate le fette di pane casalingo in quattro crostini, tostateli e spalmateli con il pat  ancora caldo.