

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di fegatini toscani

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa PREPARAZIONE: 15 min COTTURA: 20 min COSTO: basso

REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 300 gr

CROSTINI DI PANE

GRASSO DI PROSCIUTTO 20 gr

BURRO 50 gr

SALVIA 4 foglie

CIPOLLE ½

BRODO DI POLLO 1 bicchiere

SALE

PEPE NERO

FARINA 1 cucchiaino da tè

PREPARAZIONE

- 1 In una padella rosolate la cipolla e il grasso di prosciutto tritati con metà del burro, aggiungete i fegatini spezzettati grossolanamente, con le foglie di salvia.



2 Insaporite con sale e pepe, e lasciate cuocere per 10 minuti a fiamma moderata.

Toglieteli dalla padella e tritate i fegatini finemente, rimetteteli nuovamente nella padella, aggiungete la farina, il brodo e il rimanente burro, lasciate cuocere per altri 10 minuti, insaporite di sale se serve.



3 Servite i fegatini sui crostini di pane, sia caldi che freddi.