

ANTIPASTI E SNACK

# Crostini di fegatini di pollo

di: *Cookaround*

LUOGO: *Europa / Italia / Umbria*

DOSI PER: *4 persone*    DIFFICOLTÀ: *bassa*    PREPARAZIONE: *10 min*    COTTURA: *15 min*    COSTO: *basso*

REPERIBILITÀ ALIMENTI: *molto facile*



## INGREDIENTI

FEGATINO DI POLLO 4  
BURRO 10 gr  
SUCCO DI LIMONE ½  
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola  
SALE  
PEPE NERO  
CROSTINI DI PANE  
PREZZEMOLO 1 ciuffo

## PREPARAZIONE

- 1 Pulite accuratamente 3 o 4 fegatini di pollo, togliete loro accuratamente il fiele e tritateli fino a ridurli in poltiglia. Fateli quindi cuocere insieme ad una noce di burro e un mazzo di prezzemolo tritato.



**2** Fuori dal fuoco spremere sul composto il succo di 1/2 limone.



**3** Unite, quindi, un cucchiaio di capperi finemente tritati e regolate di sale e di pepe.



- 4 Spalmate abbondantemente il composto preparato su crostini di pane fritti o tostiti e decorare il piatto con spicchi di limone e piccoli ciuffi di prezzemolo.