

ANTIPASTI E SNACK

Crostini neri toscani

di: *chiccachicca*

LUOGO: Europa / Italia

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: bassa COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

400 g di fegatini di pollo

40 g di capperi

2 cipolle

sedano

acciuga salata

Marsala o Vin Santo

brodo

olio

sale

pepe.

PREPARAZIONE

1 Ecco gli ingredienti:



2 Tagliare il sedano a piccoli pezzi ed affettare finemente la cipolla, quindi snervare per bene e spurgare i fegatini che saranno, successivamente lavati e tagliati in piccoli pezzi.

Aggiungere i fegatini a pezzetti alla cipolla, al sedano con un po' d'olio e lasciare stufare per 20 minuti, bagnandoli con un dito di Marsala.





3 Aggiungere i capperi e l'acciuga, quindi passare gli ingredienti cotti col passaverdure.



4 Aggiungere del brodo caldo fino ad ottenere una morbida mousse, a questo punto salare e pepare, quindi spalmare sulle fette di pane casalingo.

