

Crostini ai fegatini di pollo

30 Novembre 2006

CROSTINI AI FEGATINI DI POLLO

Ingredienti:

fegatini di pollo olio d'oliva pane grattugiato prosciutto prezzemolo, sedano, cipolla limone, sale, pepe

Tritare la cipolla, il prezzemolo, il sedano e metterli a soffriggere nell'olio; aggiungere il prosciutto tagliato a dadini, sale, pepe e i fegatini di pollo. A metà cottura togliere i fegatini e tritarli finemente. Rimettere tutto al fuoco, aggiungendo una spolverata di pane grattugiato e qualche goccia di limone. Servire il composto su crostini di pane bagnati precedentemente nello stesso intingolo di cottura.