

115. CROSTINI DI FEGATINI E ACCIUGHE

Fegatini di pollo, n. 2.

Acciughe, n. 1.

Cuocete i fegatini nel burro e quando l'avranno tirato bagnateli con brodo; unite una presa di pepe, ma punto sale. Quando sono cotti tritateli fini insieme coll'acciuga lavata e nettata; poi rimettete il battuto nel tegamino dove sono stati cotti i fegatini, aggiungete un altro po' di burro, scaldate il composto al fuoco senza farlo bollire, e spalmate con esso delle fettine di midolla di pane fresco.