

CANAPÈ AI FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- pancarrè
- 300 g di fegatini di pollo
- 50 g di burro
- 3 acciughe sotto sale
- 1 bicchierino di brandy
- sale
- pepe

Tritate irregolarmente i fegatini e rosolateli velocemente, a fuoco medio, in un tegame con il burro.

Spruzzateli con il brandy e lasciate evaporare.

Unite le acciughe lavate, diliscate e tagliate a pezzetti, regolate se occorre il sale.

Insaporite con un pizzico di pepe, mescolate per un minuto e ritirate dal fuoco.

Tostate leggermente le fette di pancarrè tagliate a metà e distribuitevi i fegatini.

Serviteli freddi o tiepidi.