
CROSTINI CON ACCIUGHE E FEGATINI

Ingredienti per 4 persone:

- 200 g di fegatini di pollo
- 50 g di burro
- 2 acciughe
- 1/2 cucchiaino di farina
- 1 manciata di capperi
- alcune fette di pancarrè (o pane casereccio)
- sale
- pepe
- olio d'oliva per friggere

Tritare i fegatini di pollo molto finemente e metterli a rosolare nel burro già caldo, in padella.

Lasciare soffriggere a fuoco non troppo alto, aggiungendo di quando in quando qualche cucchiaino di acqua, affinché non diventino troppo secchi.

Tritare intanto le acciughe dissalate e diliscate insieme ai capperi e aggiungerli ai fegatini, mescolare e procedere nella cottura per qualche minuto, dosando di sale e pepe.

Infine stemperare nel composto la farina bianca diluita in poca acqua, mescolare, lasciare sul fuoco ancora per pochi minuti fino a cottura e a salsa resa ben omogenea.

Fritte nel frattempo le fette di pane nell'olio (o se si preferisce, nel burro), cospargere con il composto i crostini ancora caldi e servire.