
CROSTINI CON FEGATINI DI POLLO

Ingredienti per 6 persone:

- pane integrale
- 6 fegatini di pollo
- 2 tuorli d'uovo
- 1 limone
- 1 carota
- 1/2 cipolla
- 1 costa di sedano
- 1 cucchiaio di capperi
- vino bianco secco
- aceto di vino
- olio d'oliva
- sale
- pepe

Preparate un battuto con carota, cipolla e sedano e fatelo appassire in una casseruolina con due cucchiaini d'olio.

Aggiungete i fegatini lavati, passati nell'aceto e asciugati.

Spruzzate con mezzo bicchiere di vino.

Regolate sale e pepe, lasciate rosolare mescolando.

Togliete i fegatini, tritateli finemente e rimetteteli nel recipiente perché insaporiscano ancora 2 minuti.

Ritirate dal fuoco e incorporatevi i tuorli d'uovo sbattuti con il succo di limone filtrato al colino.

Spalmate sulle fette di pane leggermente tostate e decorate con i capperi.

Servite.