CROSTINI DI FEGATINI

Ingredienti:

- 60g. di burro,
- 5-6 fegatini di pollo,
- un mestolo di brodo,
- pepe,
- 4 filetti di acciuga (ricavate da 2 acciughe sotto sale),
- fettine di pane carré tostato.

Fate rosolare in 40g. di burro 5-6 fegatini di pollo; quando saranno dorati, bagnateli con un mestolo di brodo e cuoceteli per un quarto d'ora. Papateli, poi tritateli insieme con 4 filetti di acciuga (ricavate da 2 acciughe sotto sale) e rimetteteli nel tegame di cottura insieme ad altri 20g. di burro. Fate scaldare e spalmate il composto su fettine di pane carré tostato.