

Bruschetta Ai Fegatini

Mondate i fegatini, lavateli e divideteli ognuno in quattro pezzi: metteteli in una terrina, copriteli di latte e fateli marinare per una notte intera in frigorifero. Tagliate a dadini la fetta di pancarr?. In una padella fate sciogliere 50 g di burro e fatevi rosolare i fegatini per 5 minuti mescolando, quindi aggiungete una presa di sale, una macinata di pepe e il cognac. Unite anche il pane a dadini, il burro restante, il brodo, il succo di limone e l'aglio schiacciato e frullate il tutto finch? non otterrete un composto omogeneo. Mettete il pat? in una terrina, copritela con la pellicola e lasciatela in frigorifero per 3 ore. Bruscate le fette di pane e spalmatevi sopra il pat?.

Ingredienti

4 Fette Pane Casereccio
250 G Fegatini Di Pollo
75 G Burro
1/2 Bicchierino Cognac
1/4 Bicchiere Brodo Di Carne
1 Cucchiaino Succo Di Limone
1 Spicchio Aglio
1 Fetta Pancarr?
Latte
1 Presa Sale
1 Macinata Pepe

Note

Preparazione: 10 minuti.