Crostini con i fegatini

Quando l'eleganza fa rima con la semplicità di sapori: è lo spirito della buona tavola che puoi riscoprire in questi crostini integrali con fegatini, acciughe e aromi.

"Mai giudicare un libro dalla copertina", giusto! Ma se si giudicasse un pranzo o una cena da questo antipasto di crostini con i fegatini, di sicuro il voto sarebbe: **eccellente!** Il giusto mix tra i fegatini di pollo, le acciughe e gli aromi conferisce a questi crostini integrali un **gusto autentico e rustico** che, già al primo morso, farà sentire i tuoi ospiti "a casa".

Difficoltà: bassa
Costo: basso
Preparazione: 10 min. + 25 min. di cottura

Ingredienti
(per 4 persone)

pane integrale a fette
200 g di fegatini di pollo biologico
mezza cipolla Passo dopo Passo Despar
15 g di capperi dissalati
3 cucchiai di olio extra vergine di oliva Bio,Logico Despar
2 filetti di acciughe dissalate Despar Premium
1 rametto di prezzemolo
3 foglie di salvia
80 g di vin santo
mezzo cucchiaio di farina integrale (preferibilmente di farro)
un pizzico di gomasio alle erbe
in pizzico di pepe nero

Procedimento
1. Lava bene i fegatini sotto acqua corrente e privali dell'eventuale grasso, tritali finemente assieme al prezzemolo e alla cipolla. Trita anche i capperi e le acciughe.
2. Versa i fegatini in una padella antiaderente con l'olio, accendi il fuoco al minimo e aggiungi il vin santo, lascialo evaporare e aggiungi i capperi e le acciughe tritate. Spegni il fuoco.
3. In un'altra padella stempera in mezzo bicchiere d'acqua la farina e mescola con delle fruste da cucina in modo da rompere eventuali grumi. Aggiungi il composto ai fegatini, aggiusta di pepe e continua a cuocere a fuoco bassissimo per altri 20 minuti aggiungendo acqua se dovesse asciugare troppo.
4. Abbrustolisci leggermente le fette di pane integrale e servi con i fegatini.