



Canapè ai fegatini

[Del 28/06/2004 | Sezione: [Antipasti & sfizi](#) | Categoria: [Carne](#)]

Ingredienti: per 4 persone: pancarré, 300 g di fegatini di pollo, 50 g di burro, 3 acciughe sotto sale, 1 bicchierino di brandy, sale, pepe

Tritate irregolarmente i fegatini e rosolateli velocemente, a fuoco medio, in un tegame con il burro. Spruzzateli con il brandy e lasciate evaporare. Unite le acciughe lavate, diliscate e tagliate a pezzetti, regolate se occorre il sale. Insaporite con un pizzico di pepe, mescolate per un minuto e ritirate dal fuoco. Tostate leggermente le fette di pancarré tagliate a metà e distribuitevi i fegatini. Serviteli freddi o tiepidi. Vini di accompagnamento: Valle D'Aosta Rosso (anche 'Novello') DOC, Isonzo Pinot Nero DOC, Pollino DOC.

[[Versione PDF](#) | [Versione per la stampa](#) | [Segnala ad un amico](#)]