Crostino ai fegatini di pollo e champignon fritti



Tempo di preparazione: 20 min
Difficoltà: Facile

Ingredienti

- Aglio: 1 spicchio
- Cipolla: 1/4
- Fegatini di pollo: 200 g
- Funghi champignon: 4
- Olio di semi per la frittura: qb
- Olio extra vergine: qb
- Pane toscano o montanaro fresco: 4 fette da 700 g
- Pepe: a piacere
- Sale: a piacere
- Timo: a piacere
- Vino rosso: 1 bicchiere

Preparazione

1. Tritate aglio e cipolla e fate soffriggere con un goccio di olio. Unite i fegatini e, una volta rosolati, salate, pepate e sfumate con il vino rosso.
2. Quando il vino è evaporato, aggiungete la **Polpa Fine Pomì** e completate la cottura, aggiustate di sale e lasciate riposare.
3. Nel frattempo, tostate il pane in forno con un filo di olio e qualche fogliolina di timo, tagliate gli champignon a fette non troppo sottili, infarinate e friggete in abbondante olio di semi bollente, scolateli e lasciate asciugare sopra a un panno carta.
4. Componete il piatto adagiando le fette di pane caldo, versate sopra i fegatini con un cucchiaio, infine cospargete i crostini con una generosa manciata di champignon fritti, un filo di olio extra vergine e servite.

For this recipe we used:

Polpa Fine 200 g

