

Crostino ai fegatini di pollo e champignon fritti



Tempo di preparazione: 20 min.

Difficoltà: Facile

Ingredienti (4 persone)

• Ingredienti

- Polpa Fine 3x400g 200 g
- 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

Per questa ricetta abbiamo usato:



Preparazione

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. Quando il vino è evaporato, aggiungete la **Polpa Fine Pomi** e completate la cottura, aggiustate di sale e lasciate riposare.

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.

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.