



CROSTINI DI NORCIA

Ingredienti

- Pane casareccio
- 200 g di fegatini di pollo
- 150 g di olio di oliva
- 2 spicchi d'aglio
- 3 alici
- 3 capperi
- 1 limone
- 100 g di tartufo nero
- Sale e pepe

Preparazione

Scaldate leggermente la metà dell'olio, unite le alici, uno spicchio d'aglio sale e pepe, soffriggete fino ad ottenere una salsina. Tritate i fegatini, metteteli in un tegame con il resto degli ingredienti e cuocete per 10 minuti circa. Unite i due composti amalgamandoli ancora per qualche minuto sul fuoco. A questo punto aggiungete il succo di limone e sono pronti per essere spalmati sui crostini.