

"BALENA"®

Crostini con Fegatini



Ingredienti per 4 persone

- Fegatini di pollo: gr. 200
- 1 cucchiaino di pasta d'acciughe Balena
- ½ cipolla
- 1 cucchiaio di capperi
- Poco brodo
- ½ bicchiere di vin santo secco
- Burro: gr. 30
- Olio d'oliva
- Sale e pepe
- Pane casalingo

Preparazione.

Scottate in acqua bollente salata, per 5 minuti, il broccolo diviso in piccole cime quindi scolatelo e mettetelo da parte. In un tegame fate soffriggere, in 6 cucchiai d'olio, la cipolla finemente tritata con la pasta d'acciughe. Appena la cipolla appassisce unite i pomodori pelati e, dopo circa 15 minuti, le cime di broccolo. Fate cuocere, mescolando spesso, finché le cime di broccolo cominciano a sfarsi. Cuocete al dente i bucatini nella stessa acqua di cottura del broccolo. Scolateli e versateli nel tegame con la salsa. Girate bene e aggiungete i pinoli e l'uva passa. Mettete il tutto in una teglia già imburata, spolverate con del parmigiano grattato e mettete in forno caldo per una decina di minuti.