



Slow Food[®]
Prato

Crostini di fegato con i fichi secchi di Carmignano (presidio)

Ingredienti

250 gr di fegatini di pollo
1 piccia di fichi secchi (circa 30 gr.)
1 spicchio di aglio
Olio extravergine di oliva
Sale e pepe

Preparazione.

Rosolare i fegatini nell'olio, per circa 10 minuti, con uno spicchio d'aglio sale e pepe.
Macinare i fegatini e la piccia tagliata a pezzettini.
Dopo aver tritato il tutto amalgamare con l'olio per altri 5 minuti.
Tagliare il pane (bozza pratese preferibilmente) e spalmare l'impasto
Il pane può essere anche tostato

A cura di Mara Palestrina, Carmignano (PO)