



(<https://www.ricetteregionali.net/>)

## ***Crostini ai fegati di pollo***



**4** Persone

**antipasti** Categoria

**facile** Difficoltà

**40 minuti** Tempo

Attrezzatura : **una padella**

### **Ingredienti**

- alcune fette di pane casareccio rafferma
- fegatini di pollo
- olio d'oliva
- pane grattugiato
- prosciutto cotto a dadini
- cipolla
- sedano
- prezzemolo
- limone
- sale
- pepe

## **Preparazione Crostini ai fegati di pollo**

### **Passo 1.**

Bagnare leggermente il pane nel latte, adagiatele in una teglia in cui avrete messo dell'olio.

### **Passo 2.**

Posatevi sopra delle fettine di scamorza, sale, pepe e un po' d'olio.

### **Passo 3.**

Cuocete nel forno a 180° finché il formaggio non si fonde.

#### **Note**

- ✓ **Nazionalità:** Italiana
- ✓ **Pubblicata:** 01/10/2015
- ✓ **Calorie:** 0 a porzione
- ✓ **Rating:** 4.0 (1 review)
- ✓ **Autore:** Carmelo Scuderi (<https://www.facebook.com/ricetteregionali>)