



aperitiv

Crostini cu ficăței de pui

Prepari **4 porții** în **15 minute**, plus timpul de gătire și coacere.

Adună la un loc: 150g ficăței de pui, 1 felie generoasă de șuncă crud-uscată, jumătate de ceapă, 4 frunze de salvie, 4 linguri de ulei Bonatello, 2 linguri de vin alb sec, sare și piper, 8 felii de pâine albă.

Toacă mărunt ficăței de pui spălați. Taie șunca cubulețe. Spală frunzele de salvie și mărunțește-le. Taie ceapa cubulețe.

Încinge o lingură de ulei într-o tigaie și călește ceapa. Adaugă apoi ficăței de pui, șunca și salvia și călește-le timp de 8 minute, amestecând des. Adaugă apoi vinul, sarea și piperul și lasă-le pe foc câteva minute, până scade lichidul din compoziție.

Încinge restul uleiului într-o altă tigaie și prăjește feliile de pâine pe ambele părți, până devin crocante. Așează compoziția de ficăței peste feliile de pâine și servește-le fierbinți.

Secretul lui Bonatello

Adaugă puțin usturoi și ardei iute în compoziție, pentru un gust mai picant.