

Bocconcini con crema di pollo



Ca. 12 pezzi

100 g di fegatini di pollo
50 g di burro a temperatura ambiente
2 ½ cucchiaini di vino bianco
1 cucchiaino di Porto
sale, pepe
1 pancarrè rotondo
12 g di mirtilli
qualche fogliolina di melissa

Rosolare i fegatini in poco burro per 1-2 minuti. Bagnare con il vino bianco e il Porto. Fare sobbollire il fondo di cottura. Lasciare raffreddare i fegatini, passarli e mescolarli con il burro rimanente. Insaporire con sale e pepe, quindi passarli nuovamente. Mettere la crema ottenuta al fresco per 30 minuti.

Tagliare il pane a fette sottili e tostarlo. Spalmare le fette con la crema di fegatini. Decorare con mirtilli e melissa.