

## Ficat de pui Crostini

### Ingrediente

### Preparare

Prăjiți ficățelei în ulei de măsline la foc slab sau mediu. În timp ce gătiți ficățelei, turnați alcoolul într-un bol mic. După ce ați prăjit ficățelei, turnați conținutul într-un blender și amestecați până ce obțineți un puree fin. Încingeți din nou tigaia NU o spălați imediat după! Adăugați alcoolul, usturoiul și ierburile mărunțite. AVEȚI MARE GRIJĂ DACĂ TIGAIA ESTE FOARTE ÎNCINSĂ, VA LUA FOC ceea ce e bine, dar aveți grijă să păstrați distanța, doar pentru aprox. 10 secunde. Țineți sticla de alcool departe de tigaie. Apoi turnați brandy-ul flambat în blender și turnați conținutul din tigaie peste ficățelei. Amestecați din nou și lăsați să se răcească înainte de a adăuga untul , altfel untul se va topi și așa veți fi nevoiți să repetați întregul proces. Asezonați după gust. Așezați pe o felie de Crostini, bruschetii sau toast. Poftă bună!