

ANTIPASTI E SNACK

Crostini di fegatini

LUOGO: [Europa](#) / [Italia](#) / [Toscana](#)

DOSI PER: [4 persone](#) DIFFICOLTÀ: [bassa](#) PREPARAZIONE: [10 min](#) COTTURA: [20 min](#) COSTO: [basso](#)

REPERIBILITÀ ALIMENTI: [facile](#)



I **crostini di fegatini** sono un antipasto che in genere viene offerto in Toscana, ed è per questo che più semplicemente spesso vengono definiti crostini toscani. Ogni famiglia ha la sua ricetta segreta per prepararli e infatti si contano numerose varianti. Il pane croccante rigorosamente toscano quindi sciapo fa da culla ad una crema molto gustosa dal sapore tipico.

Si tratta di una preparazione semplice, di origine contadina, che ci insegna quanto sia importante non buttar via niente che si possa mangiare, ed è per questo che viene considerato un piatto povero fatto con gli scarti del pollo che per l'appunto veniva

consumato dalle famiglie meno ricche! Ed invece quanta bontà in uno scarto!

Anzi per fare proprio un piatto di riciclo e zero spreco, vi raccomandiamo di utilizzare il pane avanzato e non consumato del giorno prima. Se come noi amate le frattaglie provate anche il [pan di fegato](#), vi piacerà da matti!

E invece se siete in cerca di altre ricette toscane eccone alcune da non perdere:

[acquacotta](#)

[zuppa frantoiana](#)

[pici all'aglione](#)

INGREDIENTI

FEGATINI DI POLLO 400 gr

BURRO 40 gr

PREZZEMOLO 1 ciuffo

ACCIUGHE SOTT'OLIO 2

CAPPERI 1 cucchiaino da tavola

FARINA 00 raso - 1 cucchiaino da tavola

BRODO DI POLLO 200 ml

PANE

OLIO EXTRAVERGINE D'OLIVA (EVO)

SALE

PEPE NERO

PREPARAZIONE

- 1 Quando volete realizzare la ricetta dei crostini di fegatini, pulite bene i fegatini eliminate eventuali impurità esterne e se presente la sacca della **bile**, sciacquateli sotto acqua corrente per allontanare le impurità. Tritate le acciughe con i capperi, poi ancora tritate i fegatini finemente al coltello insieme al prezzemolo fino a rendere il tutto una sorta di crema.







2 In un contenitore a parte che può essere semplicemente un bicchiere di vetro, stemperate un cucchiaino di farina in acqua.



3 A questo punto fate rosolare i fegatini tritati con il prezzemolo in padella con il burro ed un goccio di olio, lasciate rosolare bene per 4-5 minuti quindi aggiungete il trito di acciughe e capperi, fate andare per pochi minuti girando spesso e

poi unite il brodo di pollo.

Aggiustate di sale e pepe.

Coprite con il coperchio e lasciate andare a fuoco basso per 20 minuti.







4 Fate abbrustolire le fettine di pane su entrambi i lati.



5 A questo punto unite la farina stemperata con l'acqua al composto nella padella.

Cuocete pochi minuti, sempre rimescolando. fino ad addensare il tutto.





6 Distribuite su ciascuna fetta una generosa quantità di paté di fegatini.

Servite i crostini caldi o freddi.



CONSIGLIO

Che sapore ha il fegatino di pollo?

I fegatini di pollo hanno un sapore più delicato rispetto al fegato di manzo, e di quello degli altri animali in generale.

Che altro si può preparare con i fegatini?

I fegatini sono molto saporiti e si prestano a numerose preparazioni, si possono utilizzare ad esempio sulla pasta e con il riso, ma sono anche un ottimo secondo da abbinare con le verdure, spesso infatti si trovano con i carciofi.

Come faccio a sapere che sono freschi?

Quando si acquistano, bisogna stare bene attenti che i fegatini abbiano un bel colore che va dal giallo al rosa, il giallo infatti indica che hanno una buona qualità e quantità di grasso.

Perché deve esserci il grasso nei fegatini?

In questo modo in cottura si scioglierà e il risultato sarà più cremoso.