

ANTIPASTI E SNACK

Crostini Toscani di Saturnia

LUOGO: Europa / Italia / Toscana

DOSI PER: 4 persone DIFFICOLTÀ: media COSTO: basso REPERIBILITÀ ALIMENTI: facile



INGREDIENTI

Fette di pane toscano

300 - 400 g di fegatini di pollo con i cuori

1 cipollina

1/2 bicchiere di vino bianco o rosso

olio extravergine di oliva

1 noce di burro

1/2 mela grattugiata

100 g di capperi

1 tubetto di pasta di acciughe

succo di limone

pepe

sale.

PREPARAZIONE



- 2 Tagliare finemente la cipolla e metterla in una padella con l'olio e il burro, farla leggermente rosolare e poi aggiungere i fegatini.



- 3 Farli insaporire bene da ambo i lati, aggiungere la mela grattugiata, insaporire e poi sfumare col vino. Cuocere i fegatini per 20 minuti, se asciugano troppo allungare con un po' di brodo, anche di dado.



- 4 A questo punto tritare il composto con la mezzaluna oppure passarlo al robot per sminuzzarlo bene, il più finemente possibile secondo i gusti: deve risultare una crema morbida, eventualmente allungare con del brodo e farlo rapprendere fino alla giusta consistenza.



- 5 A fuoco spento aggiungere 2/3 del tubetto di pasta di acciughe e una manciata di capperi tritati finemente, qualche goccia di succo di limone e amalgamare bene quindi aggiustare di sale e pepe se occorre.



- 6 Tostare le fette di pane toscano e al momento di servire in tavola spalmarle dell'impasto che sia tiepido.

