

ANTIPASTI E SNACK

## Crostini toscani

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

DOSI PER: [4 persone](#)    DIFFICOLTÀ: [media](#)    COSTO: [basso](#)    REPERIBILITÀ ALIMENTI: [media](#)



### INGREDIENTI

PANE TOSCANO 500 gr  
MILZA DI MAIALE 200 gr  
FEGATINO DI POLLO 1  
BRODO DI CARNE ½ bicchieri  
VINO BIANCO ½ bicchieri  
CAPPERI 1 cucchiaio da tavola  
SEDANO 1 costa  
PORRI 2  
SALE  
PEPE NERO

### PREPARAZIONE

- 1 Per prima cosa privare la milza della pelle e il fegatino della bile. Tagliare finemente il bianco dei porri e del sedano e farne un leggero soffritto nell'olio d'oliva. Quando le verdure sono dorate unire il fegatino e la milza tagliati a pezzetti. Far cuocere lentamente poi versare il vino bianco e lasciare che evapori.

Aggiungere i capperi tagliuzzati e poco dopo il brodo. Quando la salsa è ben tirata togliere dal fuoco e tritare ancora più finemente carne e verdure. Splamare il composto ottenuto su fettine di pane. Servire i crostini caldi.